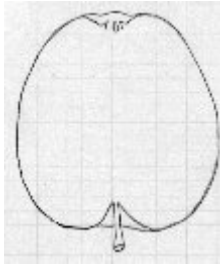
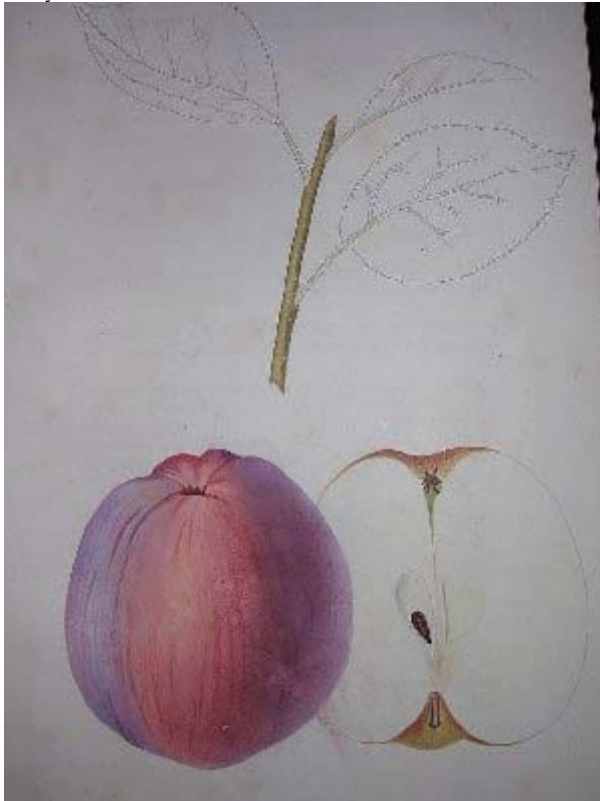


VIOLETTE



Leroy. Violette.



Willermoz, 1863, Pomologie de la France, vol.1, Lyon. Violette des

quatre goûts, celle mure d'août à octobre.

ORIGINE : Avant 1628. Décrite par plusieurs auteurs dont Le Lectier en 1628, Merlet en 1675, la Quintinye en 1690, Duhamel en 1768, Mayer en 1776, Nombrot au début du 20^e siècle, Poiteau en 1846 (t.4, n°45) l'a confondue avec, selon Leroy, Calleville Rouge d'Automne.).

Cultivée chez A.Leroy d'Angers, avant 1873. Conservée à Brogdale « The Book of Apples », 1993, p.267.

SYNONYMES : Avant tout ne pas la confondre avec la vraie Violette des Quatre Goûts (Willermoz) qui est la Framboise de Knoop (1771, p.16) (décrite par Willermoz, voir les parenthèses). Ni avec Calville rayée d'automne.

Violette de Mars (le Lectier, Orléans, son catalogue, 1628, p.22)- et dom Claude Saint-Etienne, « Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits », 1670, p.218.)- Reinette Violette (Van Mons, « Catalogue de sa collection de 1798 à 1823, p.57, n°276.)- De Quatre Goûts (Thompson, « Catalogue du Horticultural Society de Londres », 1842, p.44, n°849.)- Reinette des Quatre Goûts.

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-Mars. (jusqu'à Noël : la Quintinye). (Willermoz : août/octobre puis devient pâteuse).

FORME : Moyen à surmoyen , L=68 mm., H=75mm.- Plus haut que large, ovoïde un peu conique, plus ou moins côtelée côté œil, un peu asymétrique.

EPIDERME : Jaune clair, amplement lavée de rouge cerise, fouettée et rubanée, à l'insolation, de rouge lie de vin, et courtement strié, à l'ombre, de carmin clair. Ca et là lenticelles grises.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, assez régulière, profonde.

PEDONCULE : Moyen en diamètre, long, dépasse ou non.

CUVETTE de L'ŒIL : Petite à large, ondulée, plissée.

L'ŒIL : Grand, ouvert ou clos.

CHAIR : Blanc rosée(Leroy) (à verdâtreWillermoz)(très blanche : la Quintinye, « Instructions pour les jardins fruitiers et potagers », 1690, p.391) , très fine, tendre, verdâtre autour des loges, juteuse(peu : Willermoz), très sucrée(peu : Willermoz. Manque de potasse ?), à peine acidulée(finement acidulée : Willermoz), saveur délicieuse au parfum de violette. Première qualité.

LOGES à PEPINS :

OBSERVATIONS : Vigueur faible. Rameaux à petites lenticelles très visibles et rapprochées. Yeux collés à l'écorce. Pétiole long, assez gros, raide, peu cannelé.

REFERENCES : A.Leroy, Angers, 1873, « Dictionnaire de Pomologie », n°521, silhouette ici. Willermoz, Pomologie de la France, 1863, Lyon)voir vue couleur.