



Pommier: de Châtignac Réf. MFDC : 144

Origine: variété ancienne, cultivée sur la commune de Châtignac, entre Montmoreau et Brossac (Charente).

Synonymes: pas de connu.

Maturité/Conservation: fin août à mi-septembre, consommables dès fin septembre. Se conservent jusqu'en décembre-janvier, puis deviennent farineuses.

Poids moyen/max:



Description du fruit:

Forme: aplatie, en forme de reinette, de calibre moyen.

Épiderme: de couleur jaune-vert, tachée de vermillon à l'insolation. Cireux, on peut le faire reluire en le frottant.

Cuvette pédonculaire: petite et moyennement profonde.

Pédoncule: court.

Cuvette de l'œil: peu à moyennement profonde, évasée.

L'œil:

Chair: blanche juteuse, sucré/acidulé équilibré, croquante, très parfumée.

Observations: cette variété ne craint ni la tavelure, ni le carpocapse. Par contre, étant très sucrée, elle attire les insectes tels que guêpes et frelons, qui en abîment d'autant plus que l'on tarde à récolter.

Arbre: comme beaucoup de variétés anciennes, celle-ci a tendance à alterner (forte récolte une année, récolte très minime l'année suivante). Pour limiter ce phénomène, il est nécessaire d'ôter les fruits en surnombre en juin et cueillir tôt comme précisé ci-dessus.

Bibliographie: découverte MFDC, logiciel Chercheurs de pommes (JL Choisel).