

## Descriptions bibliographiques de variétés de pruniers du Sud-Ouest dont l'existence actuelle n'est pas prouvée

### PRUNE AMBRE

Cette variété très anciennement connue dans la région, mentionnée dans les archives de Gironde et d'Ariège, semble avoir disparu. Le commerce bordelais de la Prune ambre a diminué dès 1866, période d'extension des plantations de Reine-Claude dorées, malgré une maturité plus précoce.

**Origine :** Aquitaine, Midi-Pyrénées

**Maturité :** à partir du 15 juillet, se poursuit pendant les deux dernières semaines de juillet

**Fruit** de calibre moyen, allongé, ferme. Épiderme très lisse, de couleur éclatante, jaune vif marbré de pourpre à l'insolation, recouvert d'une abondante pruine bleuâtre.

**Chair** jaune, un peu grossière, croquante, musquée, très acidulée, meilleure en confiture que fraîche.

**Arbre** très fertile, à production régulière.

### BELLE DE DONZENAC

Variété peu connue et rarement mentionnée dans la littérature.

**Origine :** Variété originaire de la région de Saint-Ybard en Corrèze

**Maturité :** fin août

**Fruit** de calibre moyen, de forme assez allongée. Épiderme de couleur rouge sang.

**Chair** ferme, peu juteuse, peu sucrée mais très parfumée.

### CAILLEBOTTE OU PERDRIGON

Très ancienne dans la région de Montauban, elle a été présentée lors des journées fruitières de Moissac en 1959 comme étant assez cultivée en Tarn-et-Garonne.

Cette variété a généralement été multipliée par rejet ou par semis\* (qui dans ce cas permettait d'obtenir des hybrides proches de son phénotype).

**Origine :** Montauban

**Maturité :** très précoce, dernière semaine de juin

**Fruit** de calibre faible à moyen, de forme oblongue, à épiderme résistant à l'éclatement, de coloration vert rosé, plus foncée à l'insolation, à petit noyau allongé, à **chair** moyennement ferme, juteuse, moyennement sucrée, acidulée, agréable, bonne en frais et surtout en confiture.

**Arbre** très florifère, productif.

### DINDONNIER

**Origine :** Limousin

Mûrissait à l'époque de la Prune d'Ente petite prune verte allongée, très productive.

### PRUNE DE MONFORT

**Origine :** Monfort-sur-Ille en 1822 et rapidement introduite en Gironde

**Maturité :** mi-juillet. Pour devenir bonne, la Prune de Monfort doit atteindre sa maturité optimale, à partir de fin juillet-début août. Gros **fruit** ovale, violet foncé, à chair fondante, savoureuse, adhérente au noyau.

**Arbre** fertile.

### MONSIEUR VERT, PRUNE MONSIEUR DE BORDEAUX, PRUNE MONSIEUR DE LA GIRONDE

La Prune Monsieur à fruit vert, depuis longtemps propagée dans le Bordelais, était donnée en 1878 par les annales des Sociétés d'horticulture comme issue d'un semis de Verdane.

Plus personne ensuite ne donna une telle explication, mais personne non plus ne chercha à déterminer la généalogie de cette variété qui fut toujours distinguée des autres Prunes Monsieur. La Monsieur Vert est une variété-population dans laquelle apparaissent différentes colorations de vert et de jaune. Elle arrivait sur le marché après la Verdane et avant la Reine-Claude dorée.

**Origine :** Gironde

**Maturité :** mi-juillet, récolte durant deux semaines

**Floraison :** précoce

**Fruit** de calibre moyen à assez gros, de forme ovale.

Épiderme vert, pointillé de brun, coloré de vermillon violacé à l'insolation.

**Chair** jaune verdâtre, à noyau libre assez gros, juteuse, assez ferme, très sucrée, très parfumée.

**Arbre** très fertile.

Très bonne tolérance au monilia sur pousse et sur fruit, sensible à la rouille.