

La Douce A193



Variété très fréquente et appréciée dans la région du Marsan, proche de la Rose de Benauges ou encore de la Pomme Dieu, mais d'une très bonne qualité gustative.

Maturité : assez tardive (récolte première quinzaine d'octobre) – de bonne conservation (mars-avril)

Floraison : mi-tardive, échelonnée

Fruit de calibre moyen, globuleux légèrement conique, très régulier. Pédoncule moyen inséré dans une cuvette très profonde et large.

Cil très petit, fermé dans une cuvette peu profonde, peu large et finement plissée.

Épiderme lisse, jaune doré maculé de rouge soutenu, étendu sur les trois quarts du fruit, avec un liège oculaire pâle.

Chair blanche extrêmement tendre à grain fin, très juteuse, agréablement sucrée et acidulée. Excellente variété à couteau, à laquelle on peut cependant reprocher sa sensibilité aux chocs.



Arbre érigé puis ouvert, de vigueur moyenne à forte, à ramifications mi-ouvertes, de type II de fructification*, à mise à fruit rapide. Les ramifications sont longues, peu nombreuses et très coursonnées.

Cette variété alterne à la coursonne, y compris en bout de branche. Toutefois, on peut obtenir un retour à fruit en réalisant un éclaircissage manuel des fruits.

Les bourgeons floraux de La Douce ne sont pas faciles à différencier de ceux à bois.

Feuillage abondant, restant longtemps très sain.

Variété assez sensible aux pucerons, faiblement sensible à la tavelure.

Résultat du test réalisé par l'INRA d'Angers par inoculation en serre de souches de races communes de tavelure sur variétés greffées sur porte-greffe vigoureux : Résistance.

Résultat des tests INRA/PV de comportement au feu bactérien par inoculation de souches bactériennes sur pousse : Faiblement sensible.

