Pouzac *A231*

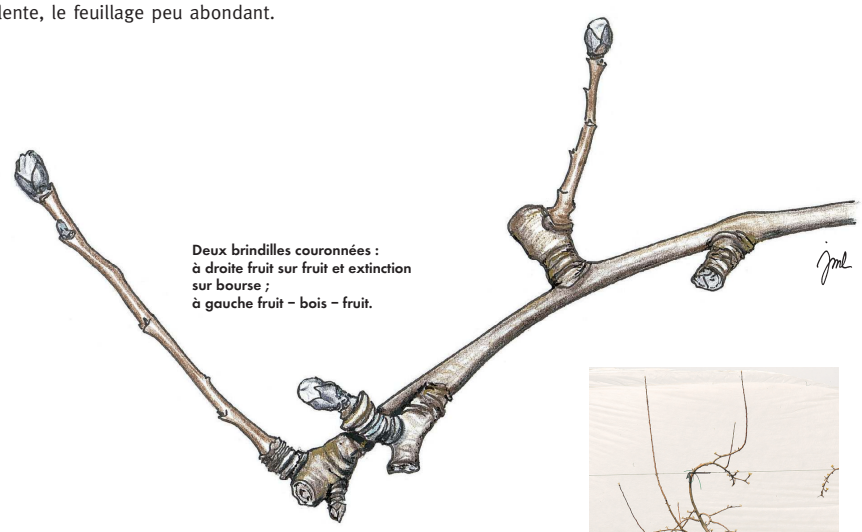
Variété dont l'appellation vient du village de Pouzac près de Bagnères de Bigorre.

Maturité : tardive (cueillette début octobre) – de longue conservation (au-delà de mars)
Floraison : mi-tardive à pétales rosés

Fruit assez gros, tronconique, plus large que haut, régulier.
Cuvette oculaire large et côtelée, œil mi-clos à sépales pubescents vert d'eau.
Cuvette pédonculaire profonde et étroite enserrant un pédoncule court et renflé.
Épiderme à fond vert jaunâtre, maculé de rouge sur la totalité du fruit mûr et strié, ponctué de grosses lenticelles blanches.
Chair jaunâtre, assez ferme, tendre, juteuse, sucrée et bien parfumée, aux loges fermées et à faisceaux verts.
Analyse des jus mi-octobre : acidité malique : de 9 à 12 ; indice réfractométrique : 13,4.
Arbre vigoureux, très érigé, de type IV de fructification* avec un port retombant. Les ramifications sont grêles, la mise à fruit assez lente, le feuillage peu abondant.

Les branches fruitières portent des réitérations* vigoureuses et présentent une importante extinction* naturelle des bourgeons sur les portions de rameaux âgés de 2 et 3 ans. Cette extinction renforce l'autonomie des coursonnes qui, ainsi, peuvent empiler plusieurs bourses en vieillissant.
Les coursonnes alternent lorsque la pousse de bourse est courte, mais le retour à fruit est assuré dès qu'elles sont prolongées par une brindille couronnée.
Pouzac, avec un éclaircissage manuel de ses fruits, peut produire régulièrement.

Variété moyennement sensible à la tavelure sur feuilles et sur fruits, assez bon comportement aux pucerons cendrés.
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 polygénique avec faible sporulation et belles réactions de résistances.



Deux brindilles couronnées : à droite fruit sur fruit et extinction sur bourse ; à gauche fruit – bois – fruit.