

Roussane royale



Origine : sud des Landes

Maturité : deuxième semaine d'août

Floraison : moyenne (19-24 mars), fleur campanulée

Fruit de calibre moyen à élevé, plus haut que large, légèrement ovale, avec un mucron caractéristique en forme de vague pointue, à

suture ventrale fortement marquée et colorée de rouge, à cuvette pédonculaire profonde légèrement allongée.

Épiderme peu adhérent, à fond jaune-orangé bien coloré de rouge-orangé assez uniforme sur la moitié de la surface.

Chair jaune-orangé, colorée de rouge clair autour du noyau avec des filaments rouges dans la chair, assez tendre, juteuse, très sucrée, acidulée, très parfumée, peu astringente, de bonne qualité.

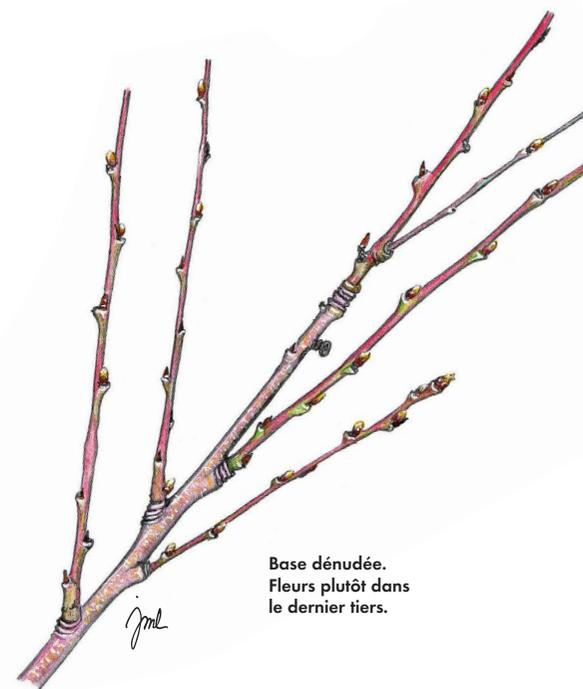
Noyau libre allongé, ouvert dans un tiers des fruits.

Arbre assez vigoureux, moyennement productif, dressé et acrotone.

La fructification se situe sur le dernier tiers de rameaux mixtes assez grêles, leur base étant souvent dénudée.

Les fleurs sont généralement simples.

Variété moyennement sensible à la cloque, peu sensible au monilia.



Base dénudée.
Fleurs plutôt dans
le dernier tiers.

Comparaison des résultats d'analyses chimiques de différents clones de Roussanes (analyses 2004)

	Taux d'acidité	Rapport sucre/acidité	Fermeté	Indice de qualité
Roussane du 15 août Co24	acide (11,35)	acidulée (0,96)	moyennement ferme (3 août : 3,7)	élevé (209,3)
Roussane du 15 juillet Co09 (Analyse trop tardive)	faiblement acide (7,35)	équilibrée (1,36)	manque de fermeté (3 août : 1)	
Roussane de Monein Co17 (Analyse trop tardive)	faiblement acide (6,8)	sucrée (1,6)	manque de fermeté (3 août : 0,9)	très élevé (> 250)
Roussane d'août Co23 (Clone ayant le taux de sucre le plus élevé des Roussanes)	fortement acide (13,5)	acidulée (0,92)	manque de fermeté (11 août : 2,2)	