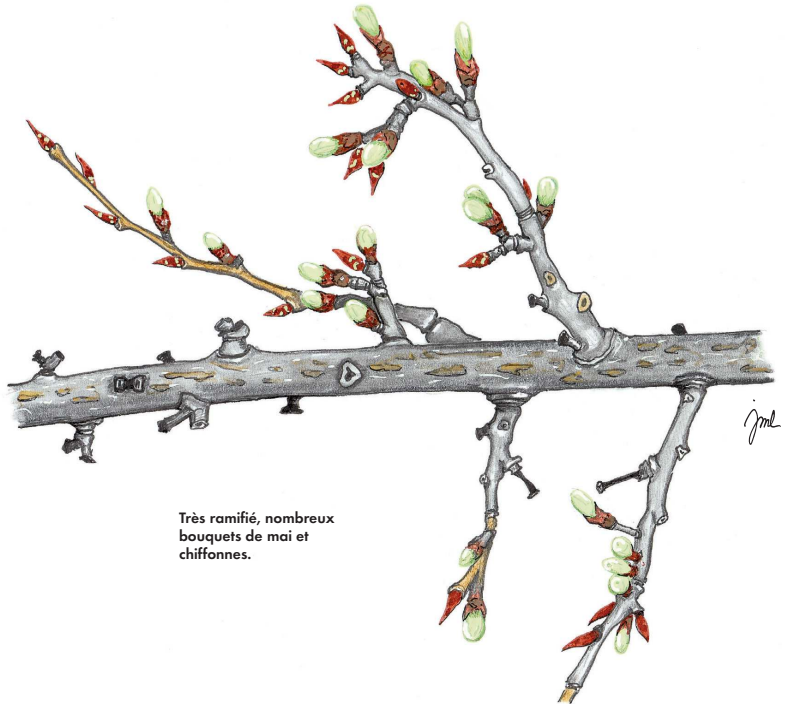
Prune de Saint-Léonard

Ancienne variété limousine, originaire de Saint-Léonard-de-Noblat en Haute-Vienne, traditionnellement produite pour l'élaboration du Pruneau de Saint-Léonard. La récolte débutait mi-juillet et se poursuivait deux semaines. Au début du siècle, la ville avait acquis une grande renommée par ses excellents pruneaux auxquels elle avait donné son nom. Mais la production actuelle est quasi nulle. Le pruneau confit que l'on trouve à présent dans les pâtisseries n'est plus fabriqué à partir de la production locale.

Origine : Haute-Vienne
Maturité : troisième semaine de juillet, chute rapide de l'ensemble des fruits
Floraison : précoce, autofertile
Débourrement : précoce

Fruit de petit calibre, arrondi légèrement oblong. Épiderme violet foncé à légers reflets rougeâtres, couvert de gros pointillés brun-verdâtre, peu adhérent à la chair.
Chair verte légèrement jaunâtre, très fine, juteuse, sucrée, parfumée, à noyau adhérent, juteuse, d'assez bonne saveur, sucrée, parfumée.
Consommation en frais, en confiture et en fruit sec.
Arbre de grande vigueur, d'assez bonne productivité, semi-dressé. Son port devient retombant sous le poids des fruits.
Sa floraison et sa fructification sont très précoces.
Très ramifiées, les branches portent des rameaux longs et des brindilles.
De très nombreux bouquets de mai et chiffonnes vieillissent bien sur ces ramifications latérales si l'éclairement reçu reste satisfaisant.

Chute totale des fruits à maturité en l'absence de récolte.



Très ramifié, nombreux bouquets de mai et chiffonnes.

Variété d'une grande rusticité : mis à part sa sensibilité à la rouille, elle présente une très grande tolérance au monilia sur pousse et sur fruit. Très bonne résistance à l'éclatement avant maturité.

Prunes de Saint-Léonard

Prunes de Saint-Léonard, séchées et sucrées (confiserie de Limoges).