

Belle des Brunetières



Origine : Charente limousine
Maturité : moyenne – première et seconde semaines de juin
Floraison : moyenne – première semaine d’avril

Guigne de calibre moyen, de forme allongée aussi large que haute, à suture et sillon peu apparents, à point pistillaire aplati et pédoncule moyen à long très fortement attaché au fruit.
Épiderme vermillon à rouge orangé clair présentant une forte ponctuation claire en tirets bien marqués.
Chair ferme, blanc crème, à jus incolore, bien équilibrée en acidité et en sucre (IR 18-19) d’assez bonne qualité gustative.
Noyau libre de calibre moyen.
Fruit de table.
Arbre vigoureux, semi-érigé.
Nette tendance à se développer sur un tronc. Ramifications autour de l’axe plutôt méso-tones* ayant un port semi-dressé à ouvert. Arbre bien ramifié qui produit sur des portions de rameaux âgés de 1 à 6 ans.

Fruits très sensibles au monilia et sensibles à l’éclatement après une pluie sur la récolte.



Belliquette



Variété très connue et très appréciée dans les campagnes du nord de la Gironde, anciennement très présente dans la région de Créon, Génissac, Cadillac où perdurent dans les vignes des arbres âgés très vigoureux, à bois noir, d’une très grande fertilité, à fruits non groupés, mais très nombreux, à floraison plus précoce que les autres variétés locales de l’Entre-deux-Mers, à débourrement tardif. Cette variété était appréciée parce qu’elle supporte assez bien le transport.

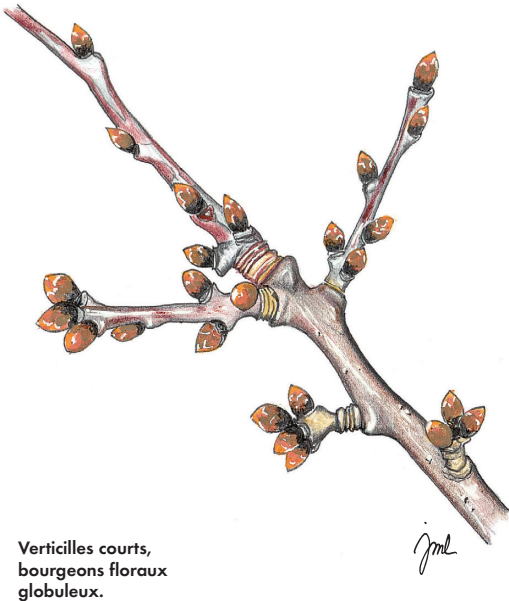
Origine : Gironde, Entre-deux-Mers
Maturité : moyenne – première et seconde semaines de juin
Floraison : mi-précoce à moyenne – dernière semaine de mars et première d’avril

Guigne de petit calibre allongée, aussi large que haute, à face ventrale aplatie, suture profonde bien marquée, à cuvette pédonculaire peu profonde avec un pédoncule quelquefois si long qu’on peut faire des nœuds avec les queues (5 à 6,5 cm).
Épiderme solide, vermillon sur fond jaune devenant rouge orangé à pleine maturité, présentant une faible ponctuation, à point pistillaire parfois en relief.
Chair tendre, blanc crème, à jus incolore et abondant, extrêmement sucrée (IR 20-21,5), de très bonne qualité gustative.



Noyau libre, de taille moyenne par rapport au fruit. Fruit de bonne conservation à consommer en frais et en confiture.
Arbre vigoureux, semi-dressé, très fructifère. Produit sur bouquets de mai et verticilles* courts et trapus (cf. dessin). On peut observer des bouquets de mai en position latérale sur brindilles. Les bourgeons floraux sont globuleux.

Fruit sensible au monilia et à l’éclatement après une pluie sur la récolte.



Verticilles courts, bourgeons floraux globuleux.