

bosselé et mamelonné, à sillon marqué et grande cavité pédonculaire.
Épiderme épais, se détachant facilement de la chair, fond jaune blanchâtre devenant jaune intense au soleil ponctué de carmin.
Chair jaune, filandreuse, compacte, teintée de rose près du noyau, très juteuse, acidulée, peu sucrée, peu parfumée.
Noyau très légèrement adhérent, petit à moyen, pointu et à arête marquée.

PÊCHE DE PAU OU PAVIE CORNU

Origine : probablement Béarn, antérieure à 1600.
Maturité : tardive, fin septembre - début octobre
Grosse pêche globuleuse, légèrement comprimée au sommet, très mamelonnée.
Epiderme épais, très pubescent, assez adhérent à la chair, jaune blanchâtre et verdâtre marbré de rouge.
Chair blanc verdâtre, filandreuse, assez fondante, rougeâtre autour du noyau, juteuse, acidulée, moyennement sucrée, souvent amère, de qualité moyenne.
Gros noyau libre (selon André Leroy).

ROUSSANE DE SEPTEMBRE - ROUSSANE DE SAINT-MACAIRE

Origine : Gironde et Agenais
Maturité : fin août-début septembre

Variétés à maturité assez tardive appartenant à la population des Roussanes.
La **Roussane de Saint-Macaire** est originaire de Gironde, celle de Septembre a été fournie à l'INRA par un pépiniériste de la région agenaise.

Le fruit de la **Roussane de Septembre** est de calibre moyen à gros, peu coloré, jaune-orangé.
Chair jaune à jaune-orangé, à texture tendre, assez juteuse, de bonne saveur, parfumée, très sucrée.

Arbre très vigoureux, de forte productivité, présentant un comportement très bon vis-à-vis de la cloque, bon vis-à-vis du corynéum, de la rouille et des gelées d'hiver, moyen vis-à-vis du monilia, très résistant aux gelées tardives.

ROUSSANE DU TARN - ROUSSANE DE CAHORS

Origine : Tarn
Maturité : début août

Variétés appartenant toutes deux à la population des Roussanes, très vigoureuses, très productives, caractérisées par leur rusticité. Elles présentent un bon comportement vis-à-vis du corynéum, du monilia, de la cloque, de la rouille, des gelées d'hiver et des gelées tardives de printemps.

Fruit de calibre moyen, bien coloré, rouge-orangé à rouge foncé noirâtre.
Chair jaune, à texture tendre, moyennement juteuse, un peu pâteuse, bien sucrée, de bonne qualité.

ROYALE DE BARSAC — ROYALE JAUNE — JAUNE DE BARSAC

En 1896, la Société d'Horticulture de Bordeaux signale que les cultivateurs locaux donnent à la Pêche Royale de Barsac de nombreux synonymes comme Avant-Pêche Royale, Madeleine, Roussane, Pêche de Saint-Laurent, Brune de Barsac, Roussane de Preignac, Madeleine de Cadillac, et Avant Pêche de Cérons.
Origine : Gironde
Maturité : mi-août

Variété de grande vigueur et de très forte productivité, ayant un très bon comportement vis-à-vis du monilia et des gelées tardives de printemps, un bon comportement face au corynéum, à la rouille, aux gelées d'hiver mais un comportement moyen vis-à-vis de la cloque.

Gros fruit, bien coloré, rouge-orangé maculé de rouge foncé noirâtre.
Chair jaune, légèrement colorée sous la peau et très colorée autour du noyau, à texture tendre, assez juteuse, bien sucrée, de bonne saveur.

PÊCHE DE SAINT-HILAIRE

Origine : Corrèze, Saint-Hilaire-Peyroux
Maturité : mi-août
Avant 1914, cette pêche était renommée sur le marché parisien, et sa production abondante.

Arbre de vigueur moyenne, très fertile.
Sensible à la cloque et au corynéum.
Pêche de gros calibre, jaune-colorée de rouge à l'insolation.
Chair jaunâtre, sucrée, fondante, de très bonne qualité.
Noyau moyen, non adhérent.

VIRECOTON DE L'AVEYRON

Origine : Aveyron
Maturité : mi-août
Variété appartenant à la population des Virecoton, Mirlicoton... très vigoureuse, très productive, se comportant très bien vis-à-vis du corynéum, bien vis-à-vis de la rouille, du monilia et des gelées d'hiver, et moyennement bien vis-à-vis de la cloque et du monilia sur fruit.
Fruit de gros calibre, peu coloré, jaune-orangé
Chair jaune à jaune-orangé, présentant quelques traces rouges sous la peau et autour du noyau, tendre, assez juteuse, bonne, très sucrée.