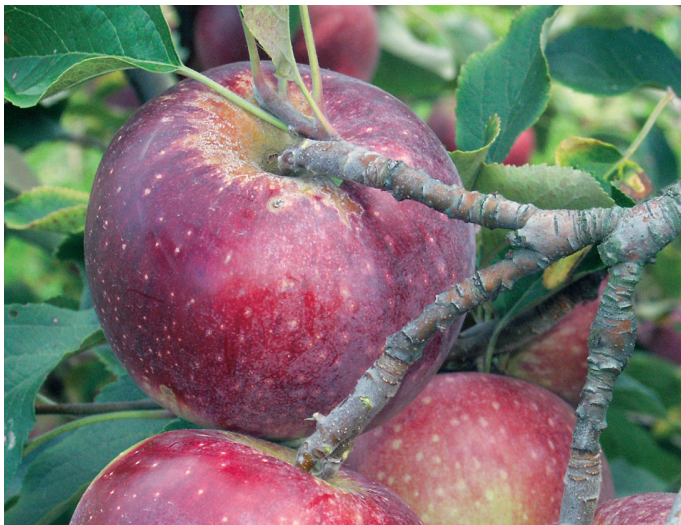


LES DIFFÉRENTES « SANG DE BŒUF »

On trouve sous cette appellation deux variétés différentes dont le seul point commun est de produire des fruits rouge foncé. L'une est fréquente en Béarn et dans les Landes, l'autre est présente en Lot-et-Garonne.

Sang de Bœuf A291



Origine : Lot-et-Garonne
Maturité : mi-tardive (récolte entre le 10 et le 15 octobre) – conservation décembre
Floraison : moyenne

Fruit de gros calibre, arrondi légèrement conique, bombé en zone pédonculaire. Cuvette pédonculaire profonde et fermée enserrant un pédoncule fin et assez court. Œil fermé dans une cuvette oculaire peu profonde. L'épiderme est lavé et strié de rouge foncé cramoisi intense, avec des lenticelles caractéristiques blanches et nombreuses, et un liège pédonculaire roux assez épais largement étalé sur le pôle.
Chair blanchâtre assez grossière devenant fondante, assez juteuse, moyennement

acidulée, peu sucrée, peu parfumée, de qualité moyenne.
Arbre peu vigoureux, trapu, de type I de fructification*. Très productif, il retombe sous le poids des fruits. Son feuillage dense est caractéristique, vert foncé, à feuilles assez grandes, profondément dentées et gondolées sur le pourtour. Produit majoritairement un seul fruit par inflorescence, mais tous les bourgeons fonctionnent en même temps ; de fait, la variété alterne à la coursonne et à l'arbre.

Variété présentant une sensibilité à la tavelure assez élevée sur fruits, moyenne sur feuilles, peu sensible aux pucerons cendrés et se comportant bien face aux gelées tardives.

Sang de Bœuf A288, 289, 290, 292



Origine : Béarn, Landes
Maturité : tardive (récolte dernière semaine d'octobre) – longue conservation (au-delà de février)
Floraison : moyenne à mi-tardive à pétales rosés

Fruit de calibre moyen, conique légèrement allongé. Épiderme lisse rouge violacé présentant de grosses stries violacées laissant apparaître le fond verdâtre et de nombreuses lenticelles blanches petites et arrondies.

Pédoncule moyen dans une cuvette moyennement profonde, étroite et évasée. Œil fermé dans une cuvette peu profonde, ronde et plissée. Fruit pouvant doubler de calibre l'année de l'alternance*, prenant une couleur plus mate et violacée.
Chair blanc verdâtre, croquante, sucrée, bien équilibrée, très juteuse, au goût herbacé, de qualité moyenne.
Arbre de type I de fructification* caractéristique qui présente une forte dominance de son axe.



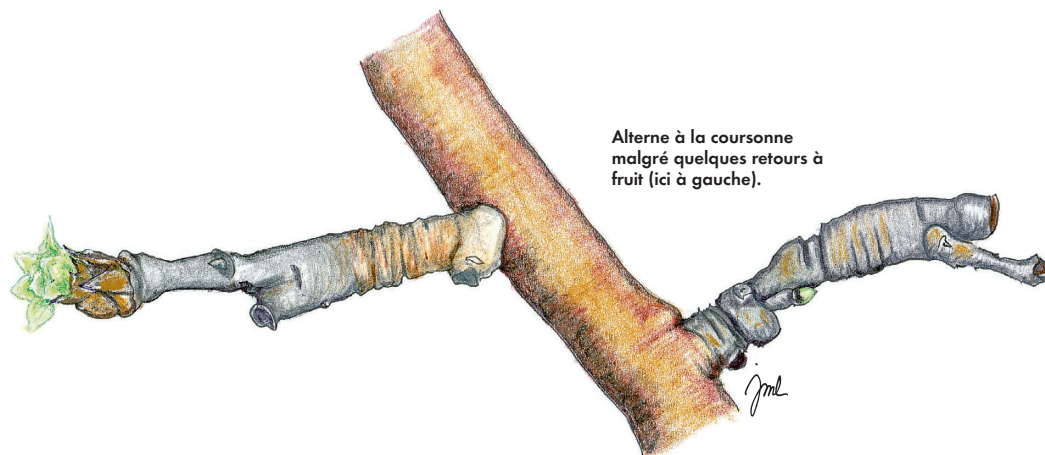
Coursonnes vieillissantes sur le tronc lorsque l'éclaircissement est satisfaisant, portant un seul fruit par inflorescence mais trop productive. Alterne à la coursonne et à l'arbre.

Variété présentant une sensibilité très faible à la tavelure sur feuillage, plus

importante sur fruits, peu sensible aux autres parasites et se comportant bien face aux gelées tardives.

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 : Plutôt sensible avec de belles réactions de résistance.

Résultat des tests INRA/PV de comportement au feu bactérien par inoculation de souches bactériennes sur pousse : Sensible.



Alterne à la coursonne malgré quelques retours à fruit (ici à gauche).

FIN DE POPULATION

Trompe gelée A451



Épiderme vert jaunâtre pruneux maculé de rose foncé sur la face bien ensoleillée. Pédoncule moyen et courbe débordant à peine de sa cuvette peu profonde et étroite. Œil fermé, pubescent, au ras de la cuvette moyennement profonde et évasée, mamelonnée.

Chair tendre, douce, sucrée, agréable, de conservation moyenne.

Arbre de type III de fructification*, à bois souple et port retombant très ramifié. Brindilles couronnées nombreuses et coursonnes courtes présentant une extinction* assez forte.

Produit fruit sur fruit sur des coursonnes autonomes assez grêles.

Variété qui n'alterne pas sauf si l'arbre est beaucoup trop chargé.



Semble peu sensible à la tavelure, assez sensible aux pucerons cendrés et présente une bonne résistance aux gelées tardives. 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 : forte sensibilité.

Variété importée au début du xx^e siècle, avec quelques autres de la région de Luçon, par des immigrants vendéens en Lot-et-Garonne.

Origine : Vendée, Lot-et-Garonne

Maturité : fin août, conservation courte

Floraison : mi-tardive à moyenne, échelonnée, à grands corymbes et pétales étalés rose violacé.

Fruit d'assez gros calibre, tronconique allongé très régulier.



À gauche fruit sur fruit, à droite fructification sur rameau âgé de 2 ans.