

La variété perd de sa qualité gustative au fur et à mesure de sa progression vers les zones d'altitude plus faible, donc plus chaudes, c'est-à-dire sous des climats plus précoces.

Origine : Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques, Landes, Gironde, Dordogne

Maturité : début octobre (récolte fin septembre en vallée de Garonne), conservation jusqu'en décembre

Floraison : mi-précoce – pétales ouverts rosés.

Fruit de très gros calibre, tronconique aplati et bosselé.

Épiderme vert uniforme présentant à l'insolation une faible coloration rosée, avec de nombreuses lenticelles blanches, liégeux autour de la cuvette oculaire, devenant rapidement cireux après cueillette.

Pédoncule court inséré dans une cuvette assez profonde.

Œil fermé enfoncé dans une cuvette profonde et assez large à bords droits, légèrement mamelonnée.

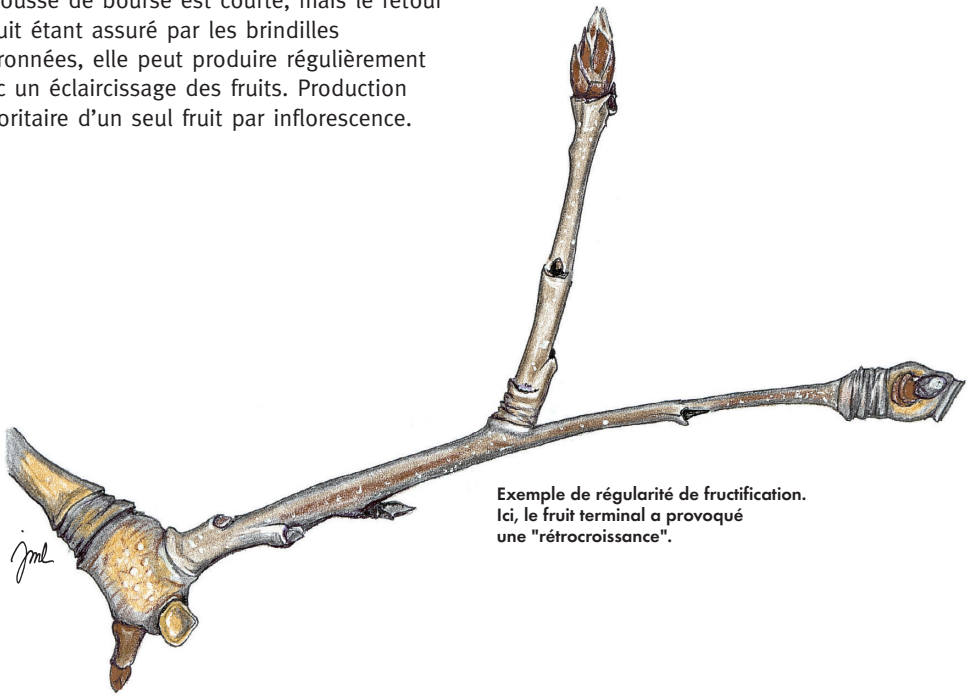
Chair grossière, à texture lâche, blanche, assez juteuse, acidulée. En fait, la qualité gustative est très variable et fonction de la date de maturité. Celle-ci se situe vers le 15 août au nord de l'Adour, ce qui n'est pas favorable à une bonne conservation. Dans les sols légers des Landes, elle est même particulièrement sensible au bitter pit* (point de liège dans la chair). En revanche, dans sa vallée d'origine, le climat montagnard retarde cette maturité à mi-octobre, ce qui permet de la conserver jusqu'à la fin de l'année et d'obtenir un fruit possédant de réelles qualités gustatives. Du fait de sa grosse taille et de la tenue de sa chair, elle y est appréciée cuisinée en beignet.

Arbre d'une très grande vigueur, à port très ouvert, à branches étalées de très gros diamètre. L'axe dominant porte une ramification rythmée en verticilles et une forte dénudation du premier tiers. Les feuilles, d'une très grande dimension, sont gaufrées. Cette variété présente un type IV de fructification* à port retombant. La fleur terminale est si puissante que l'on observe une rétrocroissance axillaire et, souvent, une extinction* de la bourse terminale (cf. dessin). La dénudation de la base des branches fruitières éclaire le centre de l'arbre. Cette variété peut alterner à la coursonne si la pousse de bourse est courte, mais le retour à fruit étant assuré par les brindilles couronnées, elle peut produire régulièrement avec un éclaircissage des fruits. Production majoritaire d'un seul fruit par inflorescence.

Variété assez peu sensible aux parasites et maladies, sauf une très légère sensibilité à la tavelure sur fruits.

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 : Sensibilité moyenne.

A présenté une atteinte de feu bactérien en collection en 2007.



Exemple de régularité de fructification. Ici, le fruit terminal a provoqué une "rétrocroissance".

Bordes, Pomme d'Enfer A190 A191



Variété très présente dans la vallée de l'Adour et ses limites.

Origine : Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques, Landes

Maturité : très tardive, janvier (cueillette 15 novembre), très longue conservation jusqu'en mai

Floraison : moyenne à fleurs ouvertes rose pâle.

Fruit de calibre petit à moyen, arrondi, à cuvettes pédonculaires et oculaires peu profondes.

Œil fermé, pubescent, souvent à fleur de fruit.

Épiderme rouge-noir sur les trois quarts du fruit, rouge foncé strié et ponctué de lenticelles blanches sur le reste, présentant un liège pédonculaire marron verdâtre.

Dégageant un parfum prononcé, la Pomme d'Enfer a été quelquefois utilisée pour parfumer le linge dans les armoires.

Chair blanc verdâtre, présentant souvent une pigmentation rouge sous l'épiderme,

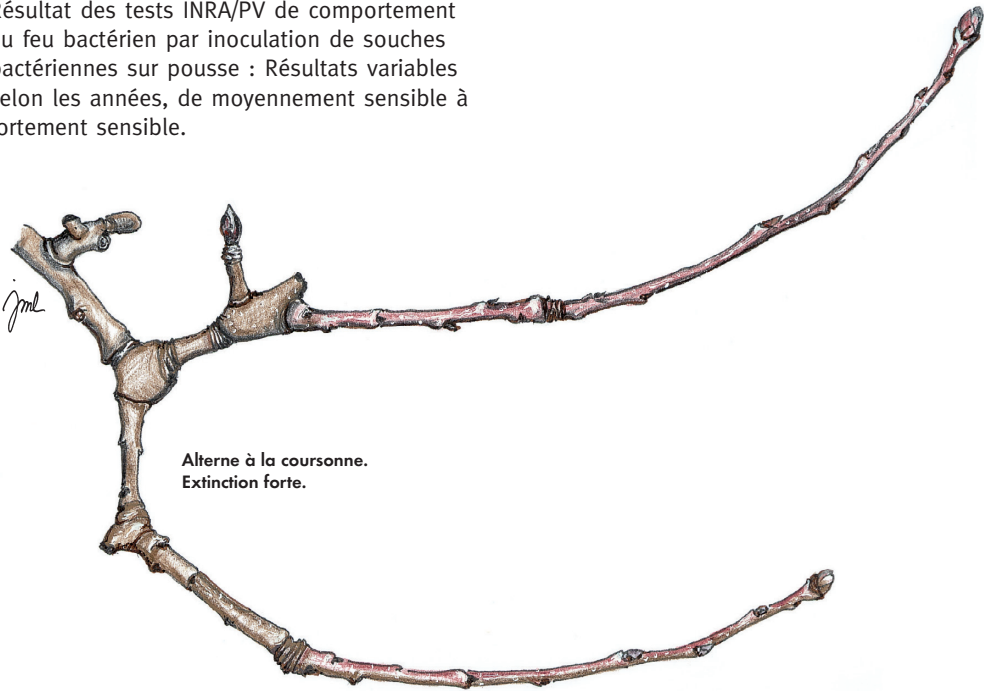


moyennement sucrée et juteuse à la récolte, sa qualité s'améliorant après la récolte. Cette aptitude à la conservation avait été remarquée à l'INRA dans les années 1950 ; elle peut durer plus de sept mois en conditions naturelles.

Arbre moyennement vigoureux, très érigé, avec des ramifications acrotones longues et grêles, à type de fructification* III à IV, présentant une production en extrémités de branches qui lui donne un port ouvert en ombrelle. La forte extinction* des bourgeons provoque une dénudation importante du premier tiers des rameaux, ce qui facilite l'aération interne de l'arbre. L'alternance* à la coursonne est générale, mais la présence de brindilles couronnées en bout de branches fruitières permet à l'arbre de ne pas alterner. Feuilles très pubescentes sur la face inférieure.

Variété assez sensible à la tavelure sur feuilles et sur fruits, faiblement sensible aux pucerons. Les fruits sont remarquablement peu sensibles aux parasites de conservation.

Résultat des tests INRA/PV de comportement au feu bactérien par inoculation de souches bactériennes sur pousse : Résultats variables selon les années, de moyennement sensible à fortement sensible.



DIFFÉRENTES « CALVILLE ROUGE » PRODUITES DANS LE SUD-OUEST

Calville rouge de Charente, Caramilde, Caramile A051



Localement, nous trouvons cette variété sous l'appellation de « **Calabilhe** », nom déformé en **Carabilhe** et **d'Escarbilhe** (*Dictionnaire du Béarnais et du gascon moderne*, 1874). On retrouve cette appellation depuis la Charente limousine jusqu'à dans le Lot et l'Aveyron, dans le Rouergue. Mais dans cette zone le fruit est différent (voir paragraphe Aveyron).
Maturité : mi précoce (récolte 25 septembre), faible conservation (un mois)

Floraison : mi-précoce à moyenne, pleine floraison en deuxième décade d'avril.

Fruit de calibre moyen, arrondi aplati, légèrement conique, régulier. Pédoncule court inséré dans une cuvette assez peu profonde évasée. Œil petit, fermé dans une cuvette peu profonde, de la largeur de l'œil, très plissée. **Épiderme** brillant, devenant cireux, uniformément rouge foncé, avec une cuvette de l'œil plus verdâtre. Lenticelles claires nombreuses et liège en zone pédonculaire ocre clair rugueux.

Chair très tendre, assez fine, blanche, qui présente une coloration caractéristique rosée, parfois jusqu'au cœur, parfois uniquement sous l'épiderme et le long des faisceaux formant le cœur. Elle est très juteuse, très sucrée, moyennement acidulée, parfumée, de bonne qualité.

Arbre peu vigoureux, semi-dressé retombant, de type II de fructification*. Il se dénude facilement en raison d'une importante extinction* des bourgeons. Les réitérations* sur arcures sont fréquentes. On constate un retour à fruit malgré des pousses de bourses très courtes.



Les coursonnes produisent fréquemment fruit sur fruit, et cette variété fructifiant régulièrement chaque année peut être considérée comme un modèle de régulation naturelle de la fructification.