

# Taffetas blanc

Pomme fréquente en Haute-Marne, mais originaire du Wurtemberg, en Allemagne.



**Synonymes :** 'Taffetas d'Oberland', 'Taffet', 'Wachsapfel', 'Wals', 'Weisser Wintertaffelapfel'.



**Fruit :** moyen à petit, sphérique aplati, avec un pourtour irrégulier.



**Épiderme :** jaune, lavé de rouge. Lenticelles peu nombreuses ; russeting partiel, rayonnant autour du pédoncule.



**Œil :** situé dans une cuvette faiblement côtelée et peu profonde.



Autre usage

**Pédoncule :** court et trapu, dans une cavité profonde.

**Chair :** neige, ferme, à la texture fine ; sucrée et acide.

**Qualité :** fruit moyennement juteux, parfumé et goûteux.

**Maturité de cueillette :** tardive.

**Durée de conservation :** très longue.

**Période de floraison :** tardive.

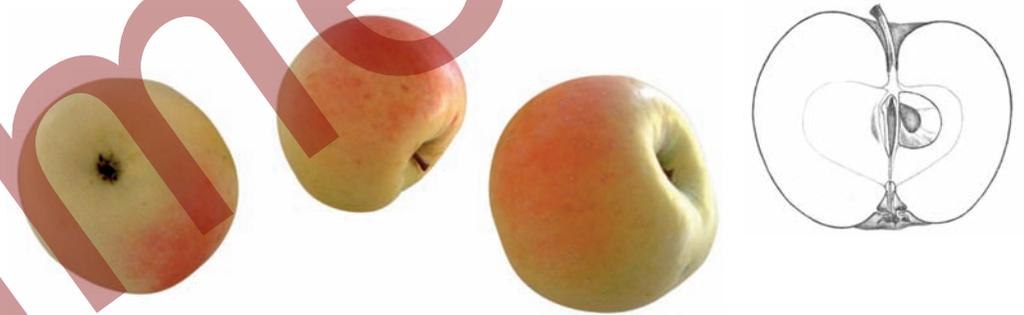
**Caractère particulier :** épiderme lisse et cireux, parfois strié de rouge.

**Usages :** fruit de table, à cuire et à jus. Il convient bien pour faire des pommes séchées en fines tranches.

# Transparente de Croncels

Cette variété, obtenue par Ernest Baltet, pépiniériste à Troyes faubourg Croncels, en 1869, est reconnue comme une des meilleures pommes hâtives. Elle était distribuée dans toute la France.

L'arbre très vigoureux a un port érigé, puis souvent retombant sous le poids des fruits. Sa fertilité est importante. Il peut être cultivé sous toutes les formes, toutefois les petites formes lui conviennent mieux. Variété très résistante aux grands hivers et gelées de printemps, c'est une variété rustique quelque peu sujette à la tavelure en terrain humide mais sa faible sensibilité au puceron lanigère et sa vigueur l'ont fait adopter comme sujet intermédiaire pour le surgreffage en tête des variétés de table.



**Synonymes :** 'Croncels', parfois 'Champenoise' en Franche-Comté.

**Fruit :** moyen fort à gros, conique arrondi, avec un pourtour irrégulier.

**Épiderme :** blanc-jaune, souvent lavé de rose à l'insolation sur un quart de la surface du fruit. Lenticelles nombreuses ; russeting partiel, léger autour du pédoncule.

**Œil :** situé dans une cuvette faiblement côtelée et profonde.

**Pédoncule :** moyennement long et moyennement fin, dans une cavité profonde.

**Chair :** crème, tendre, à texture fine ; sucrée et acide.

**Qualité :** fruit juteux, très parfumé (parfum agréable parfois même capiteux), très goûteux.

**Maturité de cueillette :** précoce.

**Durée de conservation :** moyenne.

**Période de floraison :** intermédiaire (entre précoce et tardive).

**Caractères particuliers :** lenticelles blanches, verdâtres ou gris clair. Certains fruits présentent 5 nodosités apparentes au fond de la cuvette oculaire. Chair parfois légèrement rosée. Loges carpellaires cordiformes à bulbi-formes. L'axe est creux.

**Usages :** fruit excellent tant pour le couteau que pour la compote. De très bonne qualité à juste maturité, il devient rapidement farineux ensuite.