

Calville rouge d'Automne

Pomme d'origine inconnue. Elle est présente dans tous les vieux vergers à cidre de Normandie. Les fermières qui connaissaient les variétés qui sont aussi bonnes pour les tartes, les compotes et la cuisson au four y recherchaient la 'Calville rouge d'Automne'. Cette pomme arrivant à maturité en septembre, voire début octobre, se consomme rapidement.

Variété très fertile et très rustique.



Synonyme : parfois aussi appelée 'Calville rouge normand' en Normandie.

Fruit : très gros, sphérique, avec un pourtour régulier.



Épiderme : jaune, lavé de rouge et strié de rouge sur la presque totalité du fruit. Lenticelles nombreuses ; russeting partiel, autour du pédoncule.

Œil : situé dans une cuvette fortement côtelée et peu profonde.

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

Chair : crème, tendre, à la texture intermédiaire (entre fine et grossière) ; faiblement sucrée et moyennement acide.

Qualité : fruit moyennement juteux, sans parfum et peu goûteux.

Maturité de cueillette : intermédiaire (entre précoce et tardive).

Durée de conservation : faible.

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

Caractères particuliers : fruit présentant parfois un pourtour côtelé à pentagonal. Lenticelles de couleur gris clair presque blanche. Cuvette oculaire quelquefois moyennement profonde. Cavité pédonculaire étroite. Fruit parfois légèrement parfumé. Les fruits tombent facilement.

Usages : excellent fruit à cuire, pour les tartes et les compotes. On obtient avec cette variété une excellente et superbe gelée de pomme très colorée et très translucide. Il est aussi utilisé pour le jus et le cidre.