

## La variété en bref

**Historique** : On dit Bientchatte à Alle, Vermes et Vicques. Cette variété existe également à Corban, Montsevelier et dans le reste de la Terre Sainte.

**Critères discriminants** : Cette variété présente un bon fruit de table convenant aussi à la cuisson. Le fruit possède une aromatique intense, fruitée (agrumes) florale (tilleul), une saveur assez sucrée. Le panel de dégustateur a bien apprécié le fruit. La conservation en cave naturelle va jusque fin janvier. Variété sensible à très sensible à l'oïdium.

**Synonyme génétique**: Unique.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)

[www.retopomme.ch](http://www.retopomme.ch)

## Bibliographie

Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

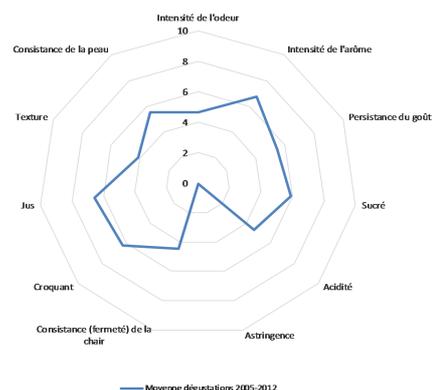
Version : 01.2023



Pomme Blanchette, Vicques

R14000221, NEU H045-46, 07.11.2012

Pomme Blanchette (Vicques)  
Appréciation générale : 7.7



Pomme Blanchette, Vicques

R14000221, NEU H045-46, 07.11.2012

Dimension de la caisse : 30x40cm



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE  
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Rétropomme  
Pour la sauvegarde du patrimoine  
fruitier de Suisse Romande

**Description du fruit***Les dimensions*

Taille	grosse à très grosse
Poids (min)	71 [g]
Poids (max)	354 [g]
Hauteur (min)	44 [mm]
Hauteur (max)	84 [mm]
Diamètre (min)	55 [mm]
Diamètre (max)	102 [mm]
Forme	Sphérique aplatie
Taille du coeur	petit à moyen

*Les couleurs*

de fond	orange
de recouvrement importance	faible à moyenne
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rosée

*Les Roussissures*

Position	autour du pédoncule
Intensité	faible à moyenne

*Les lenticelles*

Ponctuation	peu à moyennement ponctuées
Taille	petites

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	moyenne
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	moyenne
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	fine
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	bien appréciée

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne
Ramification	faible
Densité des brindilles	faible
Floraison relative	moyenne à tardive
Charge	moyenne
Maturité relative	moyenne à tardive

**Remarques :**

Mise à fruit moyennement précoce. Moyennement alternante. Moyennement sensible à la tavelure, très sensible à l'oïdium.

**Conservation et conseils d'utilisation****Conservation :**

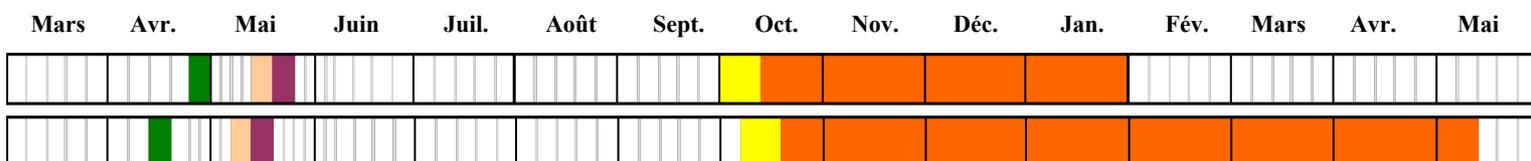
Janvier en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Pomme de table pouvant être utilisée en cuisine

**Phénologie**

	Débourèvement		Floraison stade F1
	Floraison stade F2		Cueillette
	Consommation & conservation		



Variété de référence : Pomme Golden Delicious