

Pomme Court-Pendu

Fiez (VD) - CHE

N° d'inventaire : R14000247

N° PLCODE : 14-001-224

N° PUIACC : A0000001662

N° famille génétique : 844

La variété en bref

Historique : On dit Court-Pendu par allusion à la brièveté du pédoncule. Ce nom repose sur une assonance avec Capendu et Carpendu, graphies attestées en 1423 et 1453 en Normandie. Naguère présent à Baulmes, Cressier NE, Saint-Blaise et le Bas-Vully, ce fruit persiste à Concise, Dombresson, Fiez et Fontaines-sur-Grandson.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de taille petite à moyenne. Cette pomme à la saveur parfumée et équilibrée se consomme crue, cuite, ou en jus. Elle se conserve longtemps (jusqu'en juin) en cave naturelle.

Synonyme génétique: Court-Pendu (Saint-Aubin).

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

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.

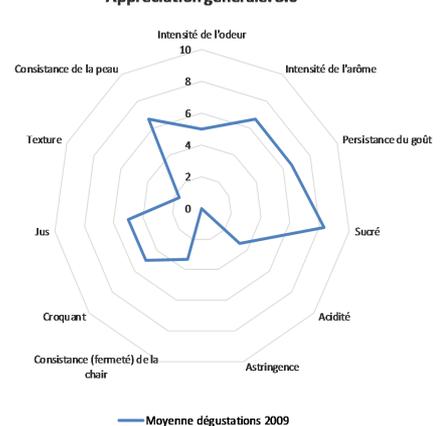
Version : 01.2023



Pomme Court-Pendu, Fiez

R14000247, ACL K023-24, 20.11.2010

Pomme Court-pendu (Fiez)
Appréciation générale: 8.6



Moyenne dégustations 2009



Pomme Court-pendu, Fiez

R14000247, ACL K023-24, 01.12.2010

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	petite à moyenne
Poids (min)	60 [g]
Poids (max)	145 [g]
Hauteur (min)	40 [mm]
Hauteur (max)	64 [mm]
Diamètre (min)	53 [mm]
Diamètre (max)	74 [mm]
Forme	Sphérique aplatie
Taille du coeur	moyen

Les couleurs

de fond	vert blanchâtre
de recouvrement importance	forte jusqu'à 3/4 du fruit
de recouvrement répartition	mouchetée
de recouvrement couleur	rouge violacé

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	grandes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne
Ramification	forte
Densité des brindilles	forte
Floraison relative	précoce à moyenne
Charge	n.é.
Maturité relative	moyenne à tardive

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

Juin en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Lustré pour devenir « brillant comme un rubis », il garnissait les cornets de la Saint-Nicolas ou décorait les arbres de Noël. Cru ou cuit, il servait à tous les usages, sauf à confectionner des tartes car sa chair ne gonfle pas.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

