

# Pomme Court-Pendu blanc

Montalchez (NE) - CHE

N° d'inventaire : R14000251

N° PLCODE : 14-001-225

N° PUIACC : A0000001663

N° famille génétique : 924

## 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.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de taille petite à moyenne. Cette pomme possède une saveur parfumée et acidulée. Nous conseillons cette pomme pour la transformation.

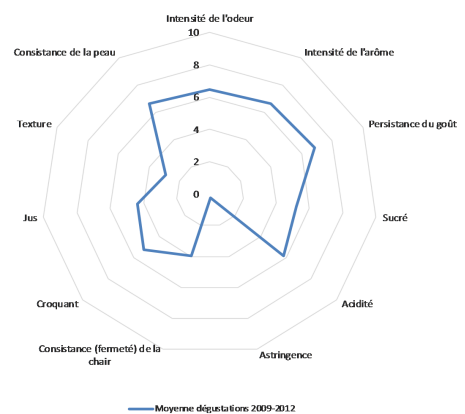
**Synonyme génétique:** Unique.



Pomme Court-Pendu blanc, Montalchez

R14000251, ACL L017-18, 13.09.2012

### Pomme Court-Pendu Blanc (Montalchez) Appréciation générale: 7.5



## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.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 : 09.2022



Pomme Court-Pendu blanc, Montalchez

R14000251, ACL L017-18, 13.09.2012

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	petite à moyenne
Poids (min)	33 [g]
Poids (max)	122 [g]
Hauteur (min)	36 [mm]
Hauteur (max)	63 [mm]
Diamètre (min)	43 [mm]
Diamètre (max)	68 [mm]
Forme	Ventruée vers le pédoncule
Taille du coeur	moyen

*Les couleurs*

de fond	vert blanchâtre
de recouvrement importance	très faible
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	orange

*Les Roussissures*

Position	autour du pédoncule
Intensité	moyenne jusqu'à 1/2

*Les lenticelles*

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	moyenne à élevée
Intensité de l'arôme	moyenne à élevée
Persistance du goût	élevée
Sucré	faible à moyenne
Acidité	moyenne à élevée
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	sèche à moyenne
Texture de la chair	farineuse
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	acidulée
Appréciation générale	assez bonne

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	faible
Floraison relative	n.é.
Charge	petite
Maturité relative	moyenne



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

Longue, jusqu'en avril.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Vers 1600, cette pomme servait à la confection de sirops et confiture pour les malades. Nous conseillons cette pomme pour la transformation.

**Phénologie**

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

