

Pomme Duchesse

Montalchez (NE) - CHE

N° d'inventaire : R14000257

N° PLCODE : 14-001-270

N° PUIACC : A0000001700

N° famille génétique : 830

La variété en bref

Historique : On dit Duchette à Fresens, ainsi que Dutsesse en 1884. La pomme Duchesse d'Oron-le-Châtel est vraiment identique.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de taille moyenne à grande. Cette pomme a une saveur plutôt aromatique et équilibrée. Elle convient bien à la confection de tarte.

Synonyme génétique: Pomme Doucettes.

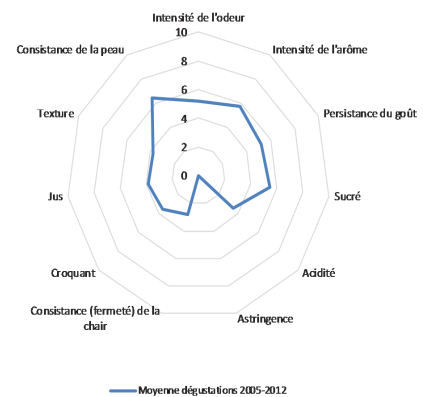


Pomme Duchesse, Montalchez

R14000257, ACL L023-24, 17.09.2012

Pomme Duchesse (Montalchez)

Appréciation générale: 6.2



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 Duchesse, Montalchez

R14000257, ACL L023-24, 17.09.2012

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	moyenne à grosse
Poids (min)	75 [g]
Poids (max)	207 [g]
Hauteur (min)	49 [mm]
Hauteur (max)	78 [mm]
Diamètre (min)	57 [mm]
Diamètre (max)	78 [mm]
Forme	Rectangulaire
Taille du coeur	petit

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	orange

Les Roussissures

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

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	moyenne à élevée
Persistance du goût	moyenne
Sucré	moyenne
Acidité	faible
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	fine
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	moyenne à bonne

Description de l'arbre

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






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

Fin novembre en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette pomme gonfle à la cuisson et convient donc à la confection de tartes. Pour le jus, sa chair rafle oblige à intercaler des lits de paille pour permettre l'écoulement du jus.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

