

Pomme Court-Pendu

Saint-Aubin : Sauges (NE) - CHE

N° d'inventaire : R14000250

N° PLCODE : 14-001-2563

N° PUIACC : A0000037177

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.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de taille moyenne. Cette pomme possède une saveur aromatique et équilibrée. Cette variété se conserve bien en cave naturelle et nous la conseillons pour divers usages (crue ou cuite sauf pour la confection des tartes).

Synonyme génétique: Court-Pendu (Fiez).

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrrel.admin.ch

www.retopomme.ch

Bibliographie

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

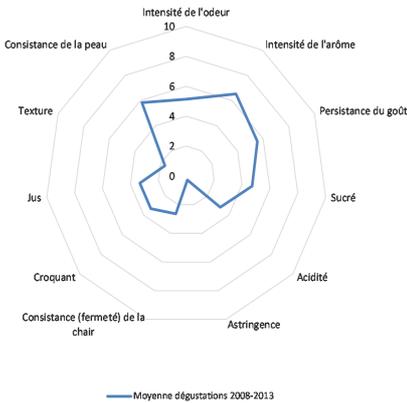
Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version :



Pomme Court-Pendu, Saint-Aubin: Sauges R14000250, ACL L019-20, 18.10.2012

Pomme Court-pendu (Saint-Aubin: Sauges)
Appréciation générale: 5.4



Attribut	Score (Moyenne 2008-2013)
Intensité de l'odeur	5.4
Intensité de l'arôme	5.4
Persistance du goût	5.4
Sucré	5.4
Acidité	5.4
Astringence	5.4
Consistance (fermeté) de la chair	5.4
Croquant	5.4
Jus	5.4
Texture	5.4

— Moyenne dégustations 2008-2013



Pomme Court-pendu, St-Aubin: Sauges R14000250, ACL L019-20, 18.10.2012

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
Poids (min)	73 [g]
Poids (max)	124 [g]
Hauteur (min)	44 [mm]
Hauteur (max)	59 [mm]
Diamètre (min)	57 [mm]
Diamètre (max)	69 [mm]
Forme	Ventruée vers le pédoncule
Taille du coeur	petit

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	forte à très forte
de recouvrement répartition	voilée (flamée)
de recouvrement couleur	rouge violacé

Les Roussissures

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

Les lenticelles

Ponctuation	
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

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

Fin mars en cave naturelle (parfois même jusqu'en juin).

Utilisations traditionnelles & conseils :

Nous la conseillons pour divers usages (cru ou cuit sauf à la confection des tartes).

Phénologie

	Débourèvement		Floraison stade F1
	Floraison stade F2		Cueillette
	Consommation & conservation		

