

La variété en bref

Historique : La Pomologie romande illustrée de 1916 lui confère une origine neuchâteloise et le synonyme Prune Rouge, appellation utilisée notamment à Mutrux.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de très petite taille. Cette prune possède une saveur aromatique et douce.

Synonyme génétique: Rote Zwetschge (Birrwil).

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

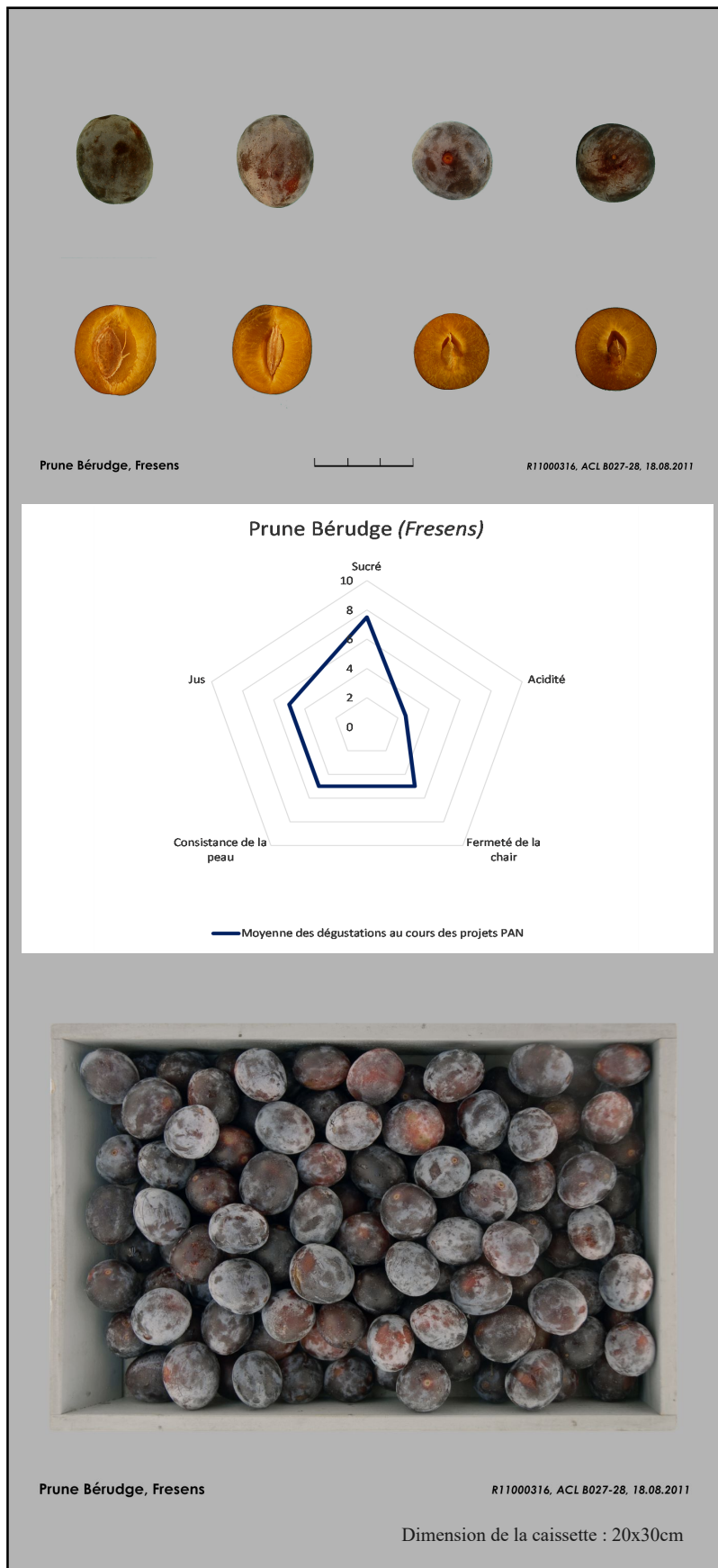
www.retropomme.ch

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



Description du fruit*Les dimensions*

Taille du fruit	petite à très petite
Hauteur (min)	22 [mm]
Hauteur (max)	30 [mm]
Largeur (min)	20 [mm]
Largeur (max)	26 [mm]
Poids de 20 fruits	152 à 236 [g]
Forme	Elliptique
Longueur du pédoncule	court < 15 mm
Épaisseur du pédoncule	fin

Les couleurs

Du fond	bleu foncé
Secondaires	violet
De la chair	jaune
De la prune	blanche

Les détails discriminants

Profondeur du sillon ventral	faible
Taille relative du noyau	moyen
Détachement du noyau	libre
Importance de la prune	faible

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	élevée
Acidité	faible
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	moyenne
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

Remarques :

.

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

Les prunes sont à consommer ou transformer rapidement après la récolte.

Utilisations traditionnelles & conseils :

C'est un fruit aux multiples usages. Elle était autant pour l'alambic que vendue fraîche. Elle se prête aussi bien à la confiture, aux tares et au séchage.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette

