

Prune Tsevesque

Ayent (VS) - CHE

N° d'inventaire : R11000347

N° PLCODE : 14-010-190

N° PUIACC : A0000021446

N° famille génétique : 79

La variété en bref

Historique : On dit Touèsque à Réchy, Tsevesque à Chermignon, Pruneau de Vigne ou Tsvèchge à Sierre et Tuèsque à Vex, ainsi que Tuechque à Chippis. Variété aussi dénommée sous le nom de pruneau de Saint-Aubin.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette prune possède une saveur aromatique et légèrement acidulée. Cette prune se déguste en compote, en tarte ou séchée. Cette variété est adaptée à l'altitude (932m).

Synonyme génétique: Pruneau de St. Aubin, Pruneau de la Broye, Prune des Vignes, Blaue Zuckerzwetschge, Eyholzer, Brunner, Schöne von Bibern, Basler Hauszwetschge, Lohnemer, Walliserzwetschge.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

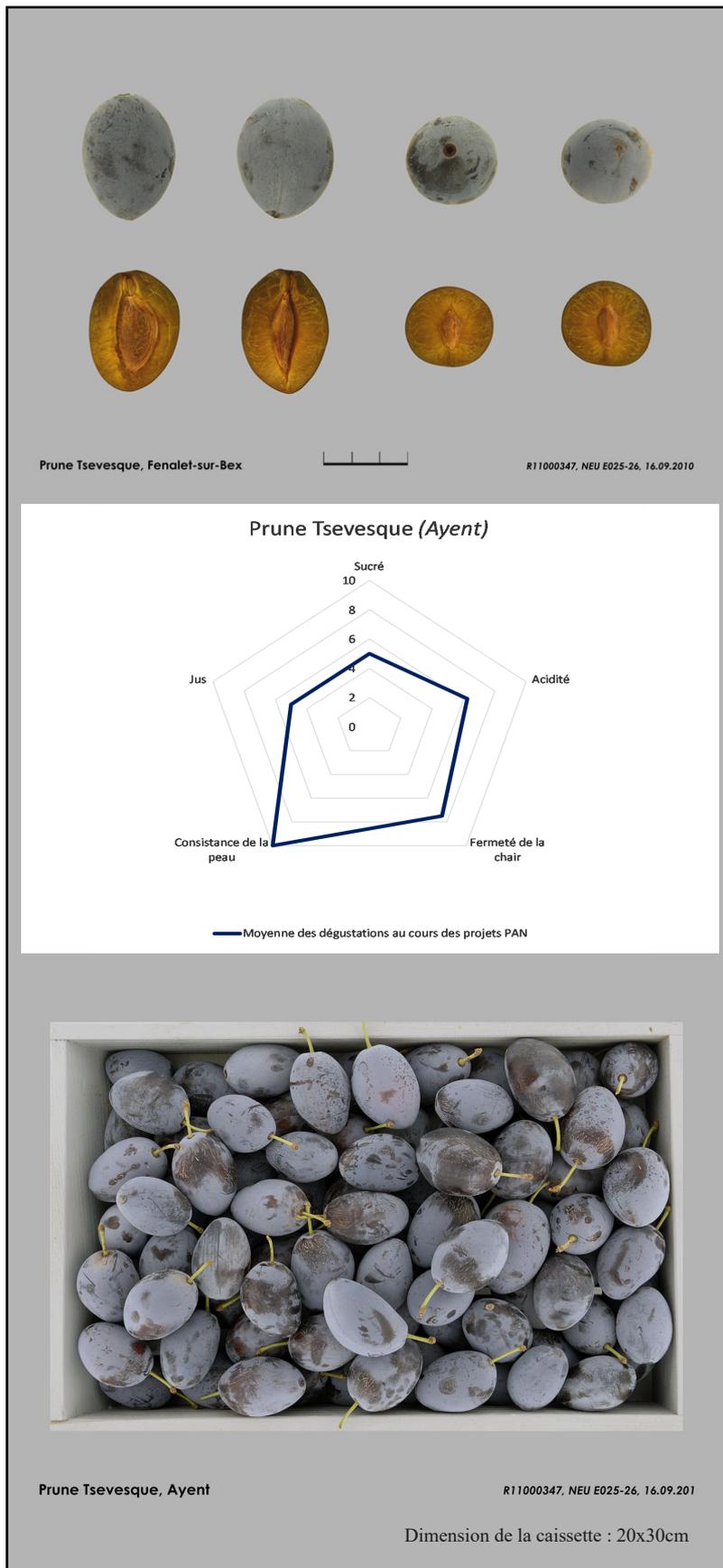
www.retropomme.ch

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 : 01.2023



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 du fruit | petite |
| Hauteur (min) | 35 [mm] |
| Hauteur (max) | 45 [mm] |
| Largeur (min) | 29 [mm] |
| Largeur (max) | 34 [mm] |
| Poids de 20 fruits | 262 à 484 [g] |
| Forme | Elliptique allongée |
| Longueur du pédoncule | court < 15 mm |
| Épaisseur du pédoncule | moyen |

Les couleurs

| | |
|-------------|-------------|
| Du fond | violet-bleu |
| Secondaires | violet |
| De la chair | verte |
| De la prune | bleue |

Les détails discriminants

| | |
|------------------------------|------------|
| Profondeur du sillon ventral | nul |
| Taille relative du noyau | moyen |
| Détachement du noyau | libre |
| Importance de la prune | importante |

Description Organoleptique

| | |
|-----------------------|------------------|
| Intensité de l'odeur | |
| Intensité de l'arôme | |
| Persistance du goût | |
| Sucré | moyenne |
| Acidité | moyenne à élevée |
| Fermeté de la chair | ferme |
| Jutosité | moyenne |
| Épaisseur de la peau | épaisse |
| Nature de la saveur | aromatique |
| Équilibre acide-sucre | légèrement acide |
| Appréciation générale | |

Description de l'arbre

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

Remarques :

.

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

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

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement, cette prune était apprêtée en compote avec du vin et de la cannelle ou séchée (au soleil ou dans le four)

Phénologie

| | |
|--|--|
|  Débourèvement |  Floraison stade F1 |
|  Floraison stade F2 |  Cueillette |

