

La variété en bref

Historique : L'appellation Poire Rouge est ancienne. A Fontanezier, on précise que cette variété n'est pas un blesson.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement acide. Ce fruit est utilisé pour le vin-cuit et pour épaissir la coignarde. Cette variété est potentiellement adaptée à l'altitude (799m). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Maude; Rondatte; Beihäusler; Butterbirne; Dornbirne; Erdhauser; Fivisbirne; Grosse Wasserbirne von Chailly; Portamenter; Späte Weinbirne; Wasserbirne; Wettingerbirne; Wurlitzer.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgradmin.ch

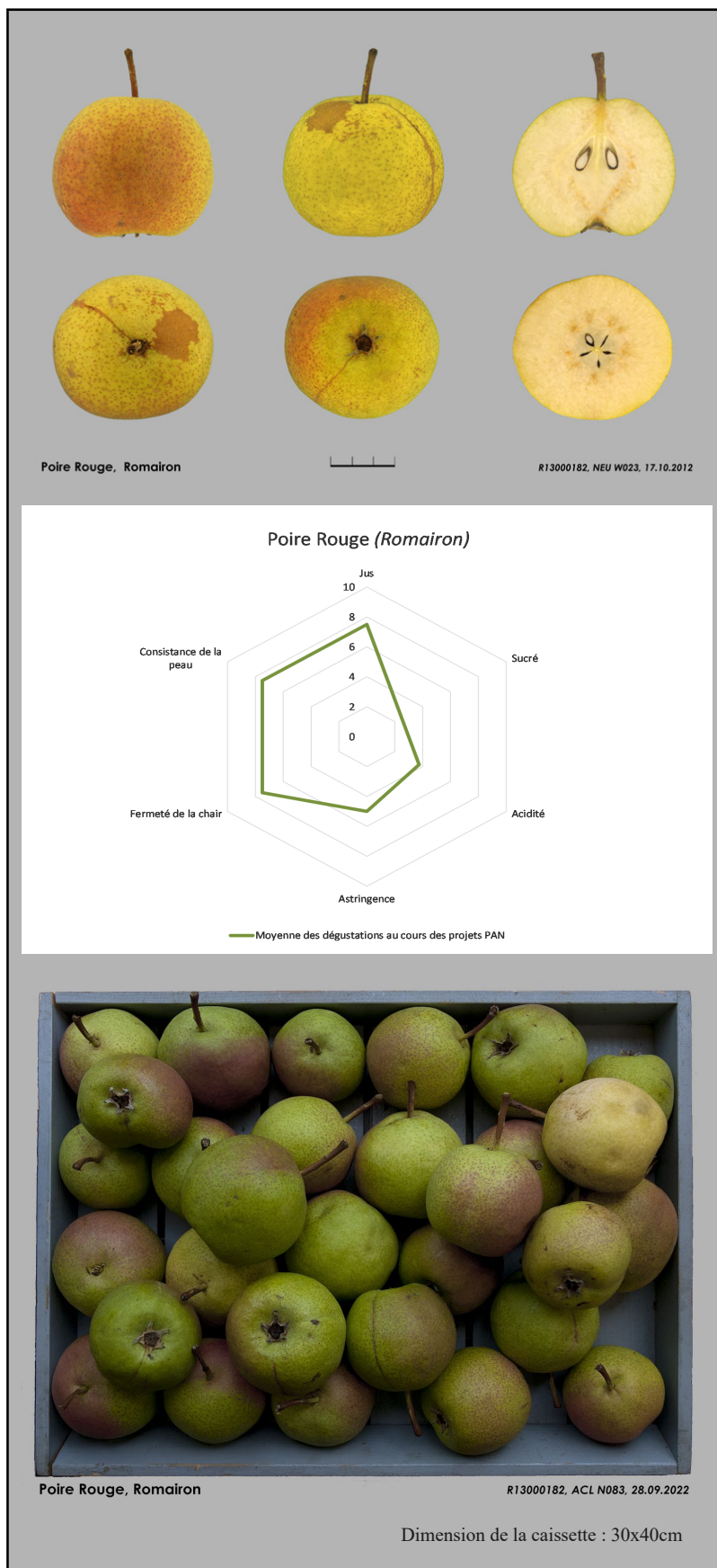
www.retropomme.ch

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



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

Fiche Variétale
Poire Rouge
Romairon (VD)

N° d'inventaire : R13000182
 N° PLCODE : 14-003-1132
 N° PUIACC : A0000024054
 N° famille génétique : 149

Description du fruit

Les dimensions

Taille	moyenne
Poids (min)	56 [g]
Poids (max)	295 [g]
Hauteur (min)	46 [mm]
Hauteur (max)	69 [mm]
Diamètre (min)	50 [mm]
Diamètre (max)	78 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	moyenne à forte

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge-brun

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	faible à moyenne

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	faible
Acidité	faible à moyenne
Astringence	moyenne
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	friable
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	légèrement acide
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit).
 Relativement résistant à la rouille grillagée (feuille et fruit).

Conservation et conseils d'utilisation






Conservation :

Courte, quelques semaines après récolte.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Ce fruit est utilisé pour le vin-cuit et pour épaissir la coignarde.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation (cave naturelle)	

