

La variété en bref

Historique : Il est question de poiriers de *Pliäs* ou *Plias* en 1866 et 1873.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Un arôme épice (vanillé) est perceptible. Cette variété est adaptée à l'altitude (1017m) et montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Unique.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

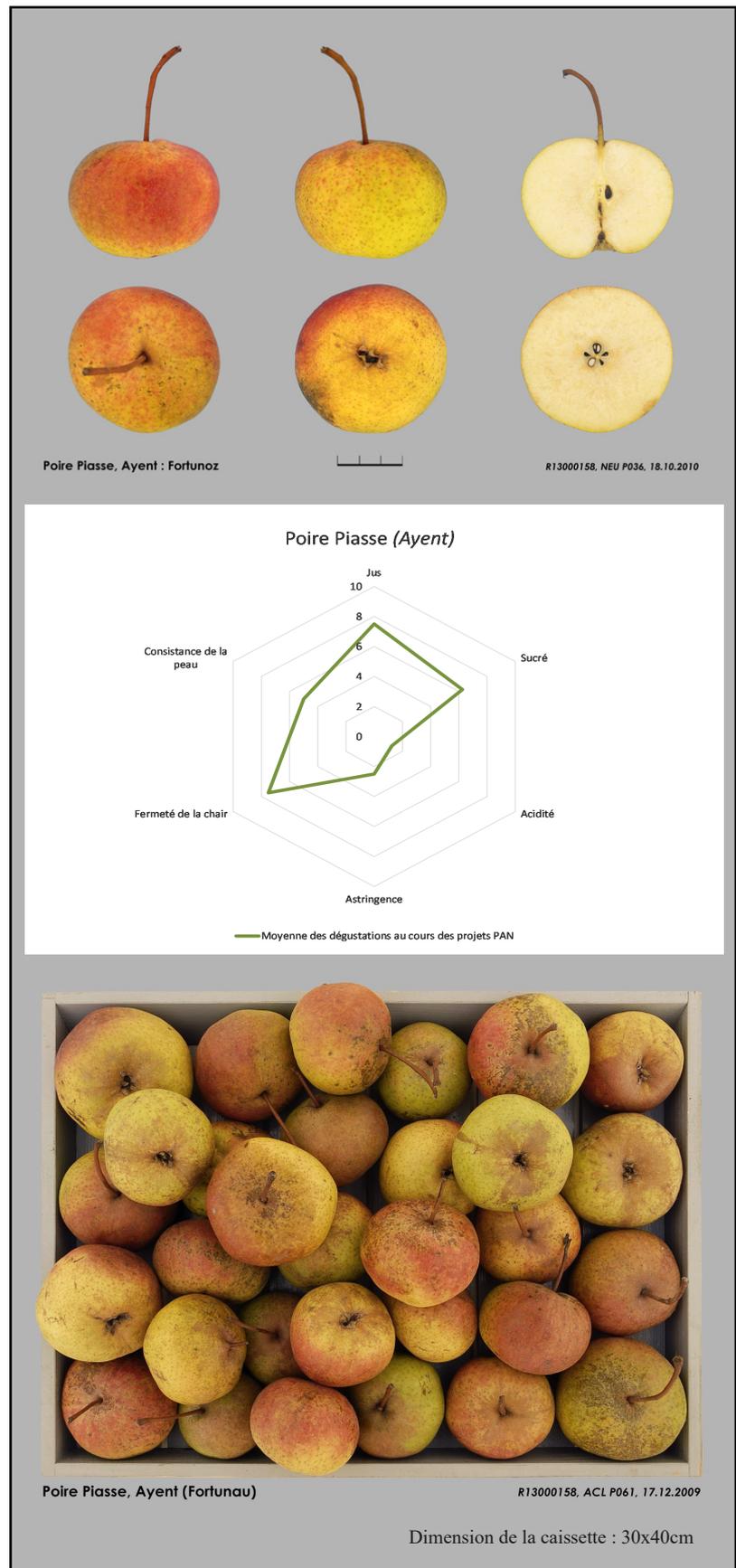
www.retropomme.ch

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	petite à moyenne
Poids (min)	45 [g]
Poids (max)	166 [g]
Hauteur (min)	37 [mm]
Hauteur (max)	58 [mm]
Diamètre (min)	46 [mm]
Diamètre (max)	72 [mm]
Forme	sphérique aplatie
Pierrosité	très faible à faible

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	très faible
Astringence	faible
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	friable
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	moyenne
Densité des brindilles	n.é.
Floraison relative	moyenne à tardive
Charge	n.é.
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 :**

jusqu'à début décembre en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette variété était réduite en crotchettes. On l'apprécie actuellement cuite, par exemple avec de la choucroute.

Phénologie

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

