

## La variété en bref

**Historique :** Cette appellation se rapporte à la couleur du fruit.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur parfumée et légèrement douce. Cette poire était utilisée pour fabriquer le vin-cuit mais elle se prête également à d'autres usages (fruit de table, conserve, cuisson). Cette variété montre une assez bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Unique.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)

[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## Bibliographie

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

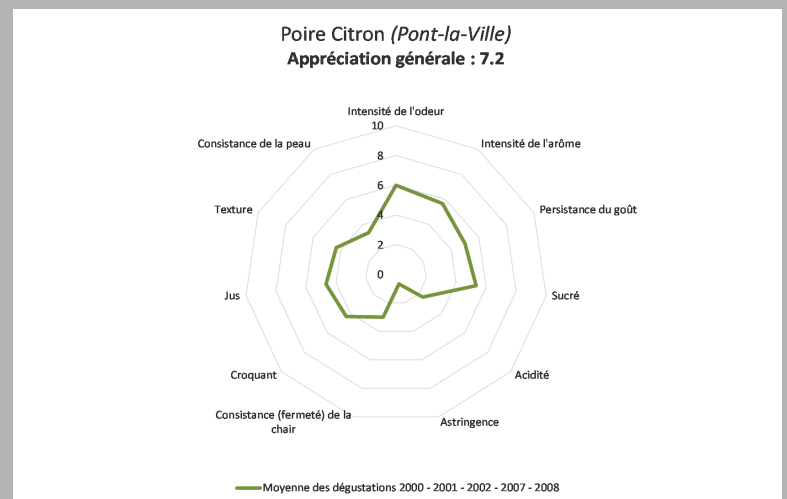
Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 01.2023



Poire Citron, Pont-la-Ville

R13000077, NEU R029-30, 16.09.2010



Poire Citron, Pont-la-Ville

R13000077, NEU R029, 12.09.2012

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)	103 [g]
Poids (max)	168 [g]
Hauteur (min)	60 [mm]
Hauteur (max)	81 [mm]
Diamètre (min)	56 [mm]
Diamètre (max)	66 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	très faible
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	orange

*Les Roussissures*

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

*Les lenticelles*

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	courte
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	faible
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	moyenne à juteuse
Texture de la chair	spongieuse
Épaisseur de la peau	fine à moyenne
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	légèrement douce
Appréciation générale	assez bonne

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne
Ramification	faible à moyenne
Densité des brindilles	moyenne
Floraison relative	précoce
Charge	moyenne
Maturité relative	précoce à moyenne

**Remarques :**

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée sur feuille, relativement résistante sur le fruit. Moyennement sensible au pseudomonas. Variété diploïde, bon pollen, fertilité 90%.






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

Récolte fin août début septembre. Chute et bletissement des fruits rapides. Conservation jusqu'à mi-octobre en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Traditionnellement, cette poire était utilisée pour fabriquer le vin-cuit. Elle est également adaptée à d'autres usages (fruit de table, conserve, cuisson)

**Phénologie**

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

