

Poire Coton

Montalchez : Les Prises (NE) - CHE

N° d'inventaire : R13000091

N° PLCODE : 14-003-142

N° PUIACC : A000024108

N° famille génétique : 613

La variété en bref

Historique : La Poire Coton de Montalchez existait aussi à Fresens. On se souvient d'un fruit ainsi nommé à Prêles et Vilars NE.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne à grosse taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement douce. Des arômes fruités de melon et de banane sont perceptibles. Traditionnellement utilisée pour la coignarde, nous la conseillons aussi comme fruit de cuisson. Cette variété montre une relative bonne résistance aux maladies. Cette variété est adaptée à l'altitude (904m).

Synonyme génétique: Unique.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrrel.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.

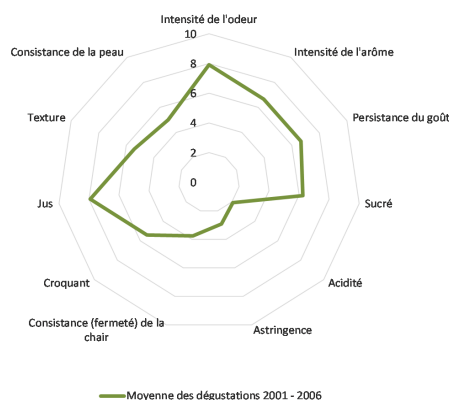
Version : 09.2022



Poire Coton, Montalchez: Les Prises

R13000091, ACL O047-48, 23.10.2013

Poire Coton (Montalchez: Les Prises)
Appréciation générale : 6.9



Poire Coton, Montalchez

R13000091, ACL O047, 17.10.2013

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 à grosse
Poids (min)	139 [g]
Poids (max)	364 [g]
Hauteur (min)	56 [mm]
Hauteur (max)	84 [mm]
Diamètre (min)	61 [mm]
Diamètre (max)	91 [mm]
Forme	sphérique aplatie
Pierrosité	moyenne

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	plage continu
de recouvrement couleur	rouge

Les Roussissures

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

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	élevée à très élevée
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	longue
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	faible
Astringence	faible
Fermeté de la chair	moyenne à ferme
Jutosité	juteuse à très juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	légèrement douce
Appréciation générale	assez bonne

Description de l'arbre

Port de l'arbre	étalé à retombant
Vigueur	moyenne à forte
Ramification	n.é.
Densité des brindilles	n.é.
Floraison relative	précoce à moyenne
Charge	moyenne
Maturité relative	moyenne

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Moyennement sensible au pseudomonas. Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 82%






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

Consommation ou transformation dès mi-octobre
Conservation jusqu'à mi-décembre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement utilisée pour la coignarde, elle est conseillée à la cuisson

Phénologie

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

