

La variété en bref

Historique : Cette variété existe à Baulmes et Lignerolle, ainsi qu'à Vulliens sous le nom de Poire de Cronay. On en fait du poiré. La poire Gaucher est dite « très grosse » en 1884 dans la région d'Yverdon. "Gaucher" est un patronyme vaudois dès le XIIème siècle.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur parfumée et acide. Cette poire donne du poiré de bonne qualité. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Cuisinière (Saubraz); Bataillard; Schellerbirne.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

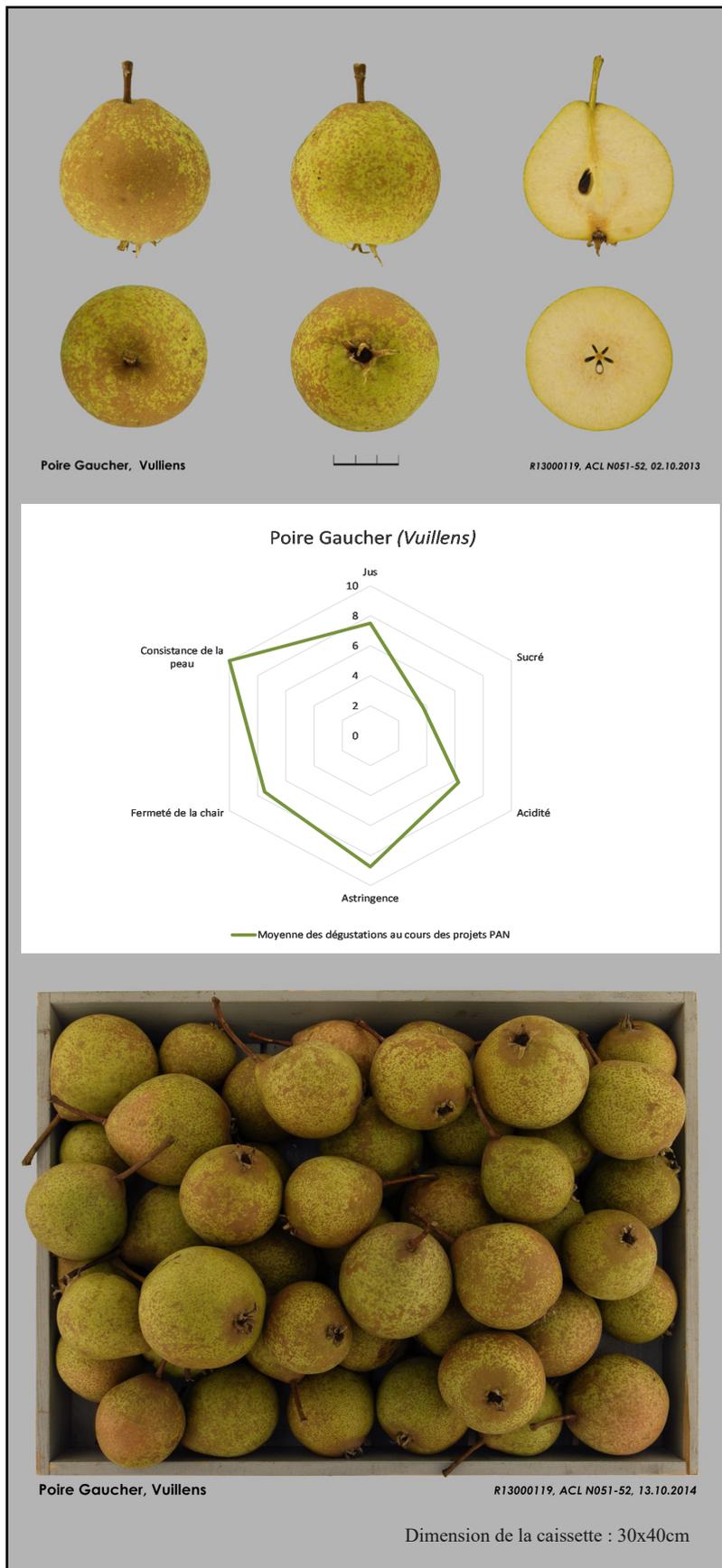
www.retropomme.ch

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)	34 [g]
Poids (max)	186 [g]
Hauteur (min)	46 [mm]
Hauteur (max)	69 [mm]
Diamètre (min)	49 [mm]
Diamètre (max)	71 [mm]
Forme	turbinée aplatie
Pierrosité	faible à moyenne

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	absente
de recouvrement répartition	
de recouvrement couleur	

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	forte jusqu'à 3/4

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 à moyenne
Acidité	moyenne à élevée
Astringence	élevée à très élevée
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	acide
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Peu sensible au pseudomonas.

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

Conservation brève mais bletissement pas immédiat.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Elle donne du poiré de bonne qualité.

Phénologie

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

