

La variété en bref

Historique : L'appellation Poire Maude ou Poire Maudier a cours actuellement du Chablais savoyard au Bassin genevois jusqu'à Céligny. Elle se rapporte à la maude (moût) qu'on tire du fruit.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne à grosse taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et légèrement douce. Sa chair est croquante et très juteuse. Nous la conseillons comme fruit pour confectionner des jus. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

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

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.

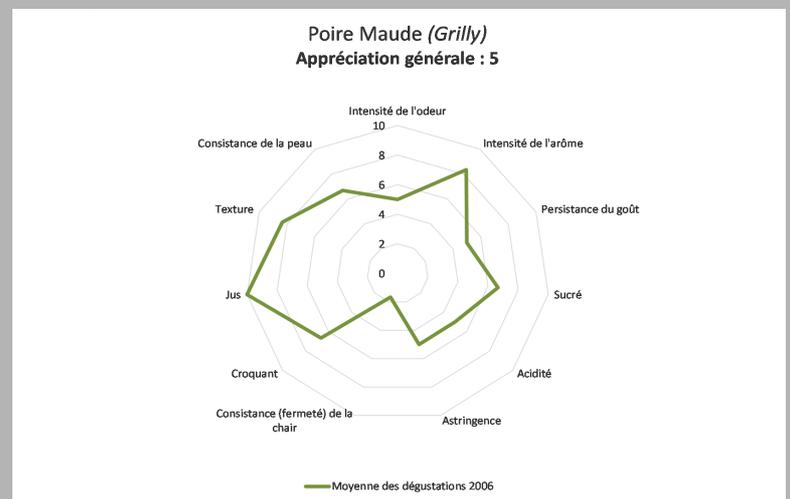
Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 01.2023



Poire Maude, Grilly

R13000136, NEU U019-20, 08.10.2011



Poire Maude, Grilly

R13000136, ACL N063-64, 04.11.2014

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)	103 [g]
Poids (max)	297 [g]
Hauteur (min)	51 [mm]
Hauteur (max)	78 [mm]
Diamètre (min)	57 [mm]
Diamètre (max)	84 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	forte

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	forte jusqu'à 3/4 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge violacé

Les Roussissures

Position	autour de l'oeil
Intensité	faible à moyenne

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée sur feuille, relativement résistant à la rouille grillagée sur fruit.

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

Plutôt brève, un peu plus d'un mois après récolte.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Excellente poire pour le pressoir.

Phénologie

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

