

Poire Muscat

Conthey : Erde (VS) - CHE

N° d'inventaire : R13000144

N° PLCODE : 14-003-420

N° PUIACC : A0000024462

N° famille génétique : 89

La variété en bref

Historique : L'appellation Muscat pour des poires est aussi ancienne que pour le raisin. à Ayant, des poiriers de poires Muscat sont mentionnés en 1889 et 1890.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et légèrement acide. Des arômes de citron et de raisin sont perceptibles. Sa chaire est croquante et grossière. Traditionnellement, elle était cuite avec du lard. Après quelques temps de conservation, elle devient une très bonne et juteuse poire de table à la saveur acidulée. Cette variété montre un assez bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Bacon (Martigny).

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgradmin.ch

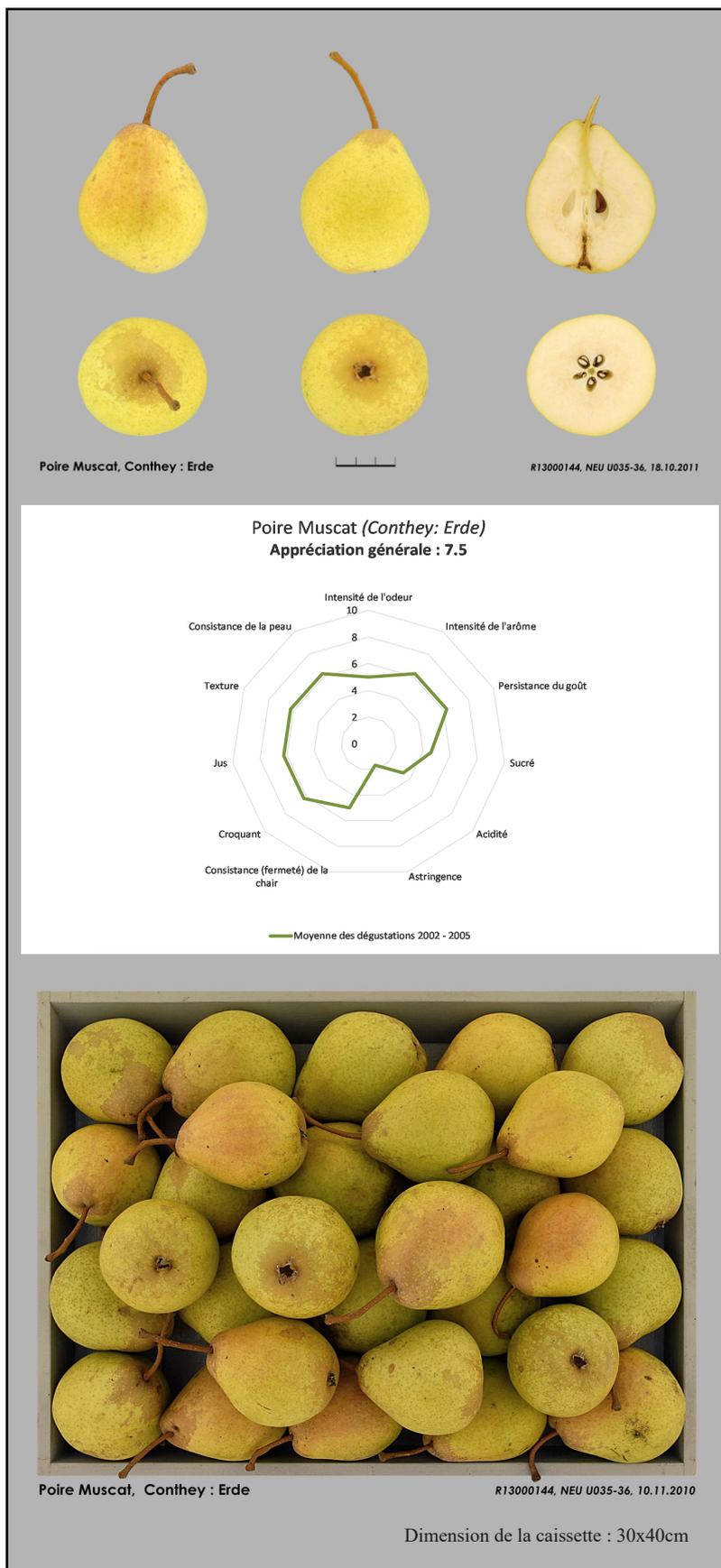
www.retropomme.ch

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



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	petite à moyenne
Poids (min)	65 [g]
Poids (max)	237 [g]
Hauteur (min)	50 [mm]
Hauteur (max)	81 [mm]
Diamètre (min)	48 [mm]
Diamètre (max)	74 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	moyenne

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	mouchetée
de recouvrement couleur	orange

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	forte à très forte

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne à forte
Ramification	moyenne à forte
Densité des brindilles	moyenne
Floraison relative	précoce à moyenne
Charge	importante
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. Sensible au pseudomonas

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

Consommation ou transformation dès mi-novembre. Conservation jusqu'à début décembre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement, elle était cuite avec du lard. Après quelques temps de conservation, elle devient une très bonne et juteuse poire de table à la saveur acidulée.

Phénologie

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

