

## La variété en bref

**Historique :** En Suisse romande, dans le domaine toponymique, un lieudit Au Perrey Melley ("Au Poirier Pommier") existe en 1746 à Portalban.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette poire possède une saveur amère et légèrement acide. Traditionnellement distillée, elle peut aussi être utilisée pour son jus (vin-cuit). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Poire Biesson; Blesson Blanc du Versé; Bièchon.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

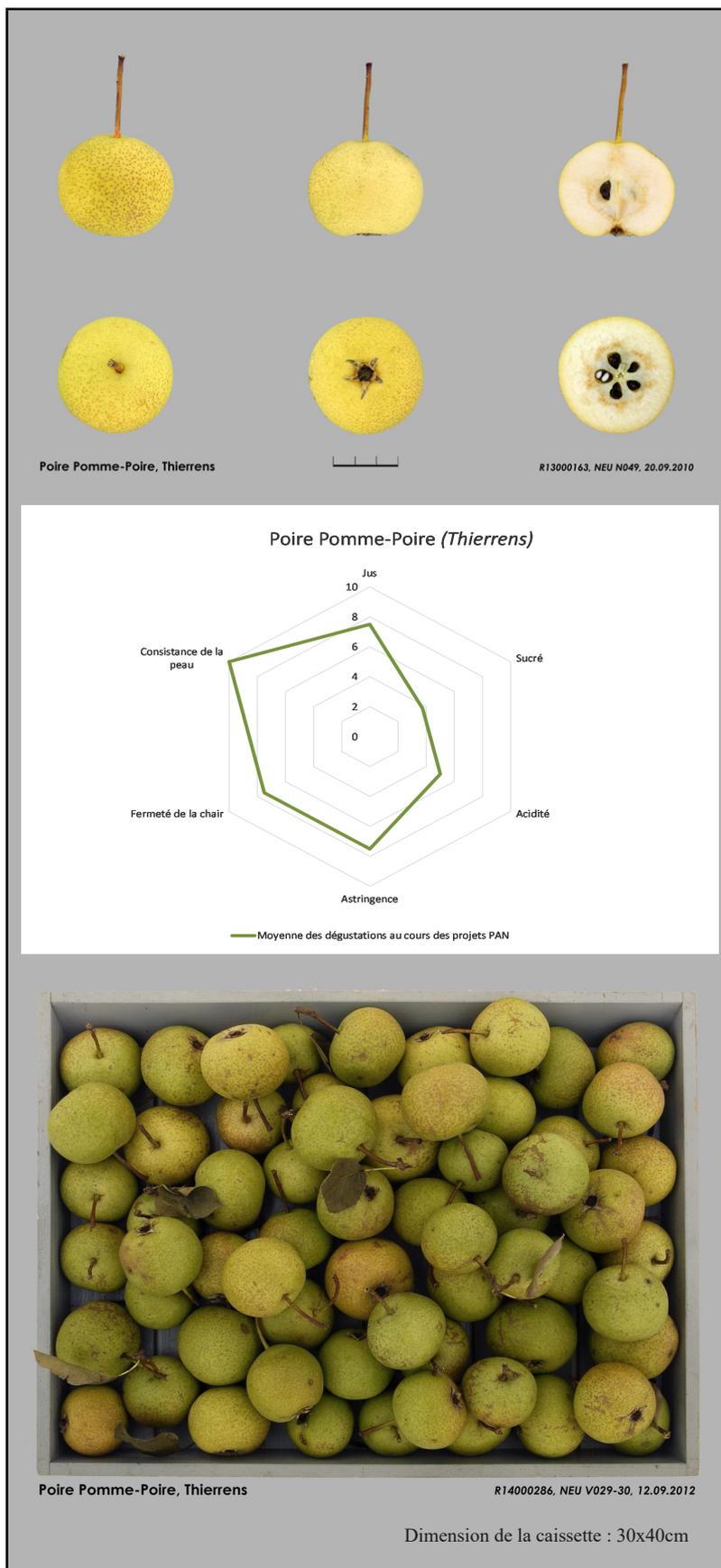
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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 : 09.2022



**Description du fruit***Les dimensions*

Taille	petite
Poids (min)	40 [g]
Poids (max)	78 [g]
Hauteur (min)	36 [mm]
Hauteur (max)	51 [mm]
Diamètre (min)	42 [mm]
Diamètre (max)	55 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	moyenne à forte

*Les couleurs*

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

*Les Roussissures*

Position	autour de l'oeil et sur les joues
Intensité	faible jusqu'à 1/4

*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
Astringence	élevée
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	amère
Équilibre acide-sucre	légèrement acide
Appréciation générale	n.é.

**Description de l'arbre**

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

**Remarques :**

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Relativement résistant à la rouille grillagée (feuille et fruit). Peu sensible au pseudomonas. Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 51%.

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

Fin octobre en cave naturelle

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Traditionnellement distillée, elle est aujourd'hui aussi apprécié pour son jus (vin-cuit)

**Phénologie**

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

