

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

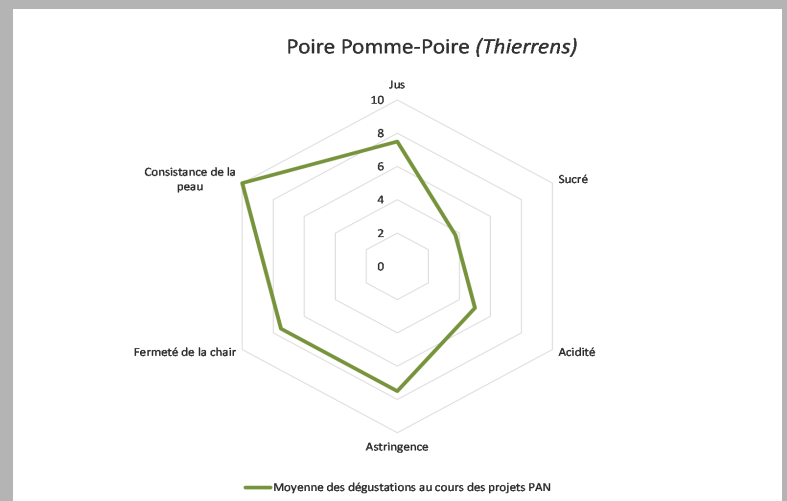
www.retropomme.ch

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 Pomme-Poire, Thierrens

R14000286, NEU V029-30, 12.09.2012

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	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)	

