

# Poire Rosselet

St-Aubin : Sauges (NE) - CHE

N° d'inventaire : R13000179

N° PLCODE : 14-003-519

N° PUIACC : A0000024567


N° famille génétique : 593

## La variété en bref

**Historique :** L'adjectif Rosset et ses dérivés se rapporte à la couleur rousse. Dans le domaine toponymique, on trouve Peret Rousset en 1345 à Vaumarcus.

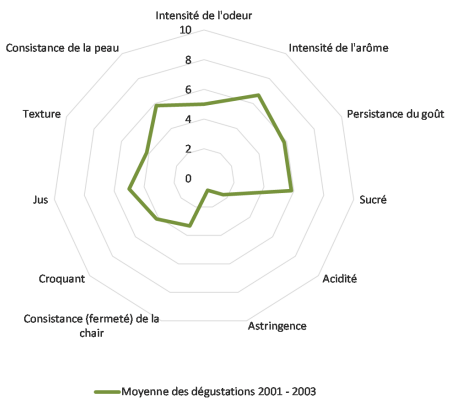
**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Sa chair est croquante et juteuse. C'est une poire de table ou de cuisson. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Poire Rousselette (Jussy).




Poire Rosselet, St-Aubin: Sauges R13000179, ACL O069-70, 07.10.2013

**Poire Rosselet (Saint-Aubin: Sauges)**  
**Appréciation générale : 6.7**



Attribut	Score (Moyenne 2001-2003)
Intensité de l'odeur	10
Intensité de l'arôme	8
Persistance du goût	6
Sucré	4
Acidité	2
Astringence	1
Consistance (fermeté) de la chair	1
Croquant	1
Jus	1
Texture	1



Dimension de la caisse : 30x40cm

## 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 : 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
Poids (min)	30 [g]
Poids (max)	76 [g]
Hauteur (min)	42 [mm]
Hauteur (max)	58 [mm]
Diamètre (min)	36 [mm]
Diamètre (max)	51 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	moyenne

*Les couleurs*

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	forte jusqu'à 3/4 du fruit
de recouvrement répartition	plage continu
de recouvrement couleur	rouge violacé

*Les Roussissures*

Position	sur les joues
Intensité	faible jusqu'à 1/4

*Les lenticelles*

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

**Description Organoleptique**

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

**Description de l'arbre**

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

**Remarques :**

Peu sensible 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 :**

Fin octobre en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Fruit de table et de cuisson.

**Phénologie**

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

