


## La variété en bref

**Historique :** On dit Brenet à Drône et Roumaz sur Savièse. L'appellation se rapporte à la couleur du fruit.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Ce fruit était cuit avec du lard et des choux. Il donnait d'excellents crouchons. Cette variété est adaptée à l'altitude (879m).

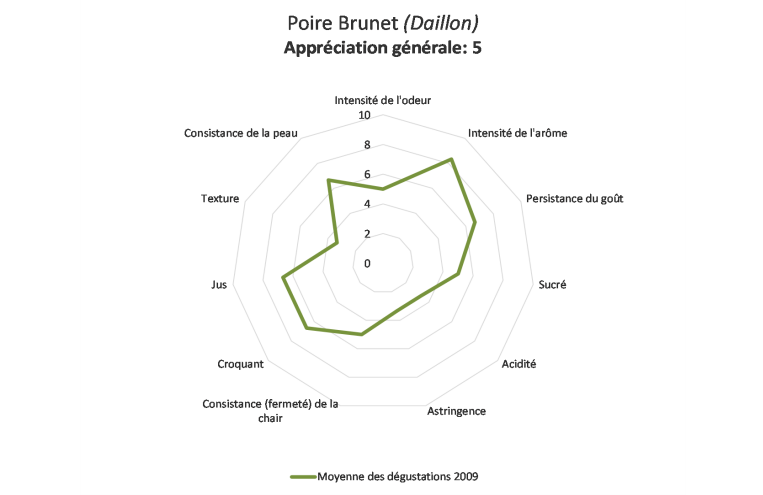
**Synonyme génétique:** Unique.



Poire Brunet, Daillon


R13000177, NEU Q042, 06.10.2010

**Poire Brunet (Daillon)**  
Appréciation générale: 5



Attribut	Score (sur 10)
Intensité de l'odeur	6
Intensité de l'arôme	6
Persistance du goût	6
Sucré	6
Acidité	6
Astringence	6
Consistance (fermeté) de la chair	6
Croquant	6
Jus	6
Texture	6
Consistance de la peau	6

— Moyenne des dégustations 2009



Poire Brunet, Daillon

R13000177, NEU Q042, 05.11.2014

Dimension de la caisse : 30x40cm

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.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



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)	63 [g]
Poids (max)	185 [g]
Hauteur (min)	61 [mm]
Hauteur (max)	74 [mm]
Diamètre (min)	32 [mm]
Diamètre (max)	67 [mm]
Forme	turbinée aplatie
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

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

*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	élevée à très élevée
Persistance du goût	longue
Sucré	moyenne
Acidité	faible
Astringence	faible
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	moyenne

**Description de l'arbre**

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






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

Jusqu'à la mi-janvier en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Ce fruit était cuit avec du lard et des choux. Il donnait d'excellents crouchons.

**Phénologie**

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

