

## La variété en bref

### Historique :

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de grosse taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Sa chaire tendre et fondante en fait un bon fruit de table. Nous la recommandons aussi comme fruit de cuisson si sa chaire devient farineuse.

**Synonyme génétique:** Poire Beuré d'Amanlis; Madame Favre; Citron (Chésereux).

### Légende :

n.é. = non évalué

### Pour en savoir plus :

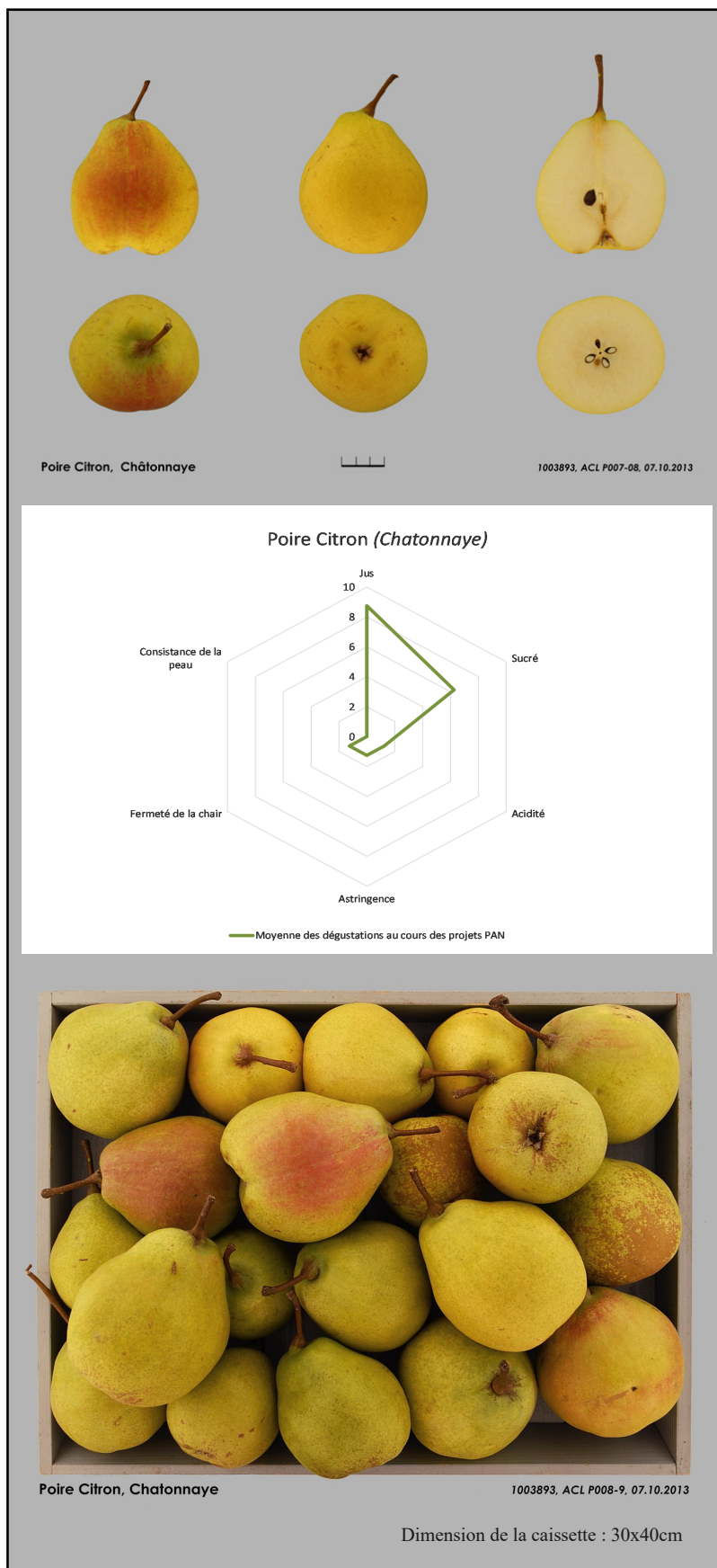
[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)  
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

### Bibliographie

Inventaire réalisé par Fructus au cours du PAN 01-8

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 09.2022



**Description du fruit***Les dimensions*

Taille	grosse
Poids (min)	99 [g]
Poids (max)	301 [g]
Hauteur (min)	58 [mm]
Hauteur (max)	90 [mm]
Diamètre (min)	55 [mm]
Diamètre (max)	85 [mm]
Forme	turbinée aplatie
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

de fond	jaune
de recouvrement importance	faible à moyenne
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rosée

*Les Roussissures*

Position	autour du pédoncule
Intensité	faible jusqu'à 1/4

*Les lenticelles*

Ponctuation	ponctuées
Taille	petites

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	très faible
Astringence	très faible
Fermeté de la chair	très tendre
Jutosité	juteuse à très juteuse
Texture de la chair	beurré
Épaisseur de la peau	fine
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	n.é.

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	étalé
Vigueur	moyenne à forte
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	moyenne à forte
Floraison relative	tardive
Charge	n.é.
Maturité relative	moyenne






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

Courte, quelques semaines après récolte.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Fruit de table et de cuisson

**Phénologie**

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

