

## La variété en bref

**Historique :** Son nom pourrait dériver de l'allemand « süssli », diminutif de « doux, sucré ».

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement douce. Elle est cuite au vin, distillée ou séchée entière pour être apprêtée avec du lard.

**Synonyme génétique:** Unique.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

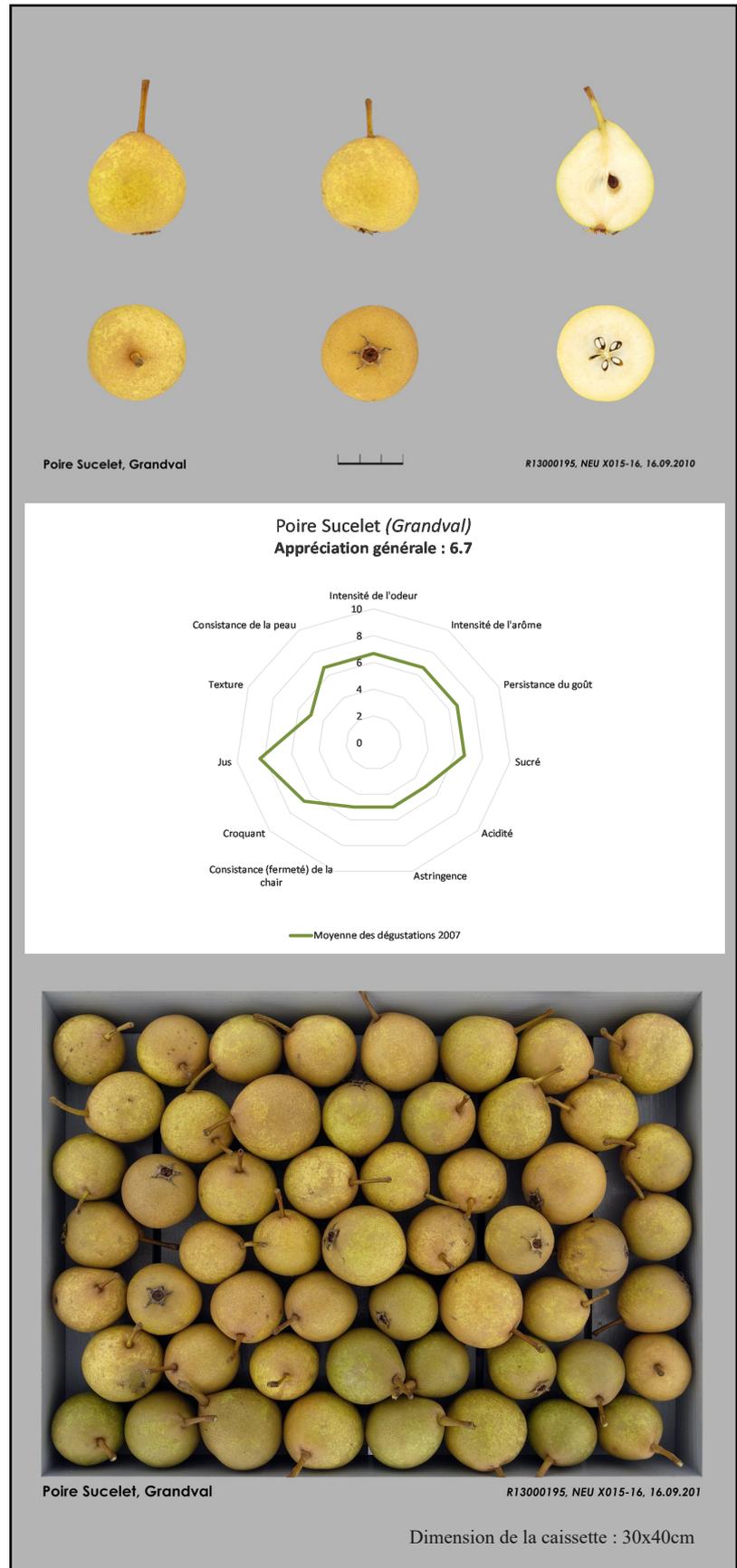
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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 : 01.2023



**Description du fruit***Les dimensions*

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Taille         | petite                 |
| Poids (min)    | 26 [g]                 |
| Poids (max)    | 47 [g]                 |
| Hauteur (min)  | 34 [mm]                |
| Hauteur (max)  | 47 [mm]                |
| Diamètre (min) | 35 [mm]                |
| Diamètre (max) | 45 [mm]                |
| Forme          | sphérique (globuleuse) |
| Pierrosité     | faible                 |

*Les couleurs*

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| de fond                     | jaune vert                  |
| de recouvrement importance  | faible jusqu'à 1/4 du fruit |
| de recouvrement répartition | lavée (délavée estompée)    |
| de recouvrement couleur     | orange                      |

*Les Roussissures*

|           |                  |
|-----------|------------------|
| Position  | sur les joues    |
| Intensité | faible à moyenne |

*Les lenticelles*

|             |           |
|-------------|-----------|
| Ponctuation | ponctuées |
| Taille      | moyennes  |

**Description Organoleptique**

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

**Description de l'arbre**

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

**Remarques :**

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Sensible à la rouille grillagée sur feuille, peu sensible à la rouille grillagée sur fruit.

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

Jusqu'à un mois après la récolte

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Cette poire est cuite au vin, distillée ou séchée entière pour être apprêtée avec du lard.

**Phénologie**

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

