

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

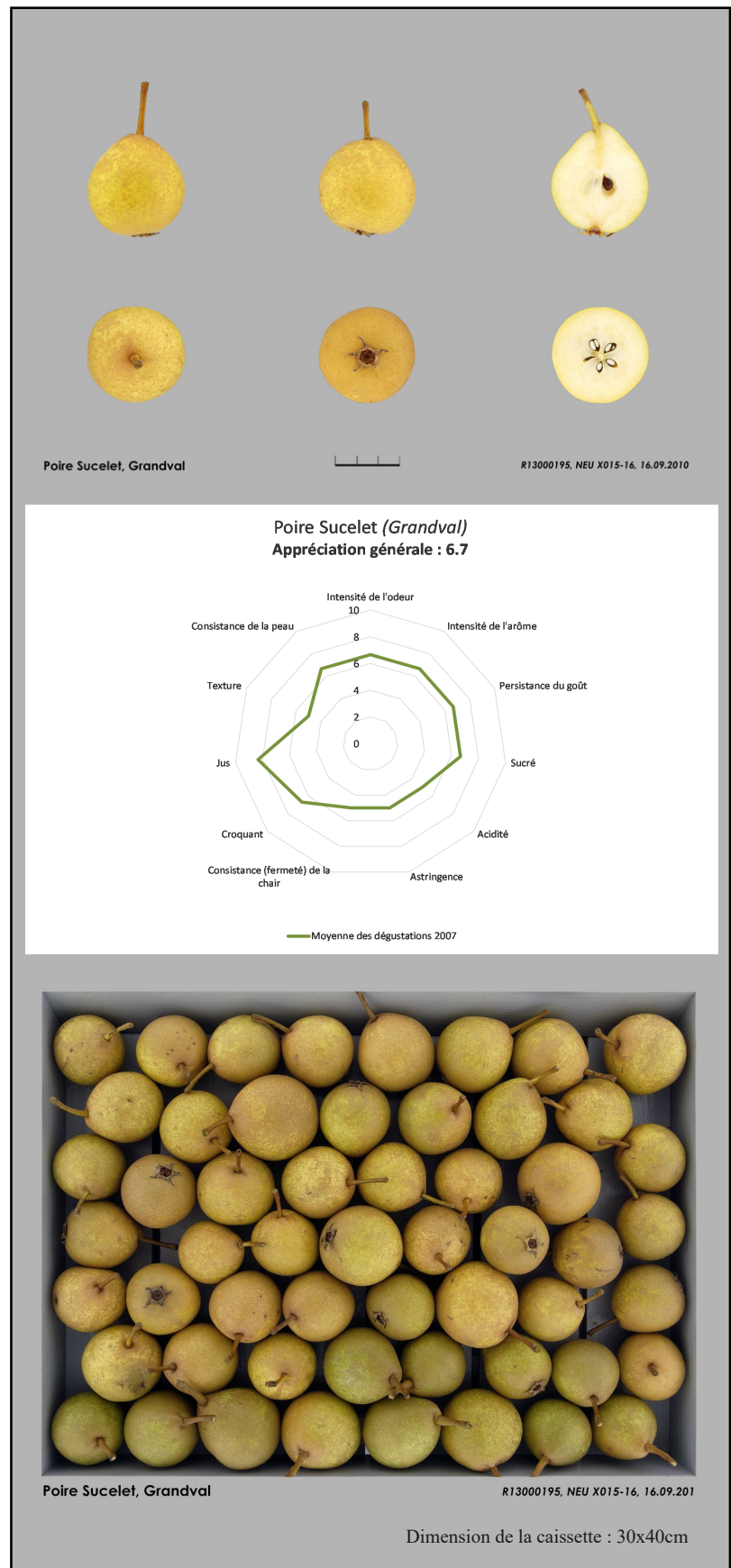
www.retropomme.ch

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)	

