

La variété en bref

Historique : L'appellation Tabatière est la plus répandue. Peut-être faut-il y voir une altération de " Sabatière ", nom attesté pour une poire au XVIe siècle en France.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Des arômes fruités (agrumes, litchis), floraux et lactiques sont perceptibles. C'est une poire aux multiples usages (table, cuisson, vin-cuit, séchage et distillation). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Bellexime; Cuisse-Dame (Villars-le-Comte); Monsieur; Nägelbirne.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

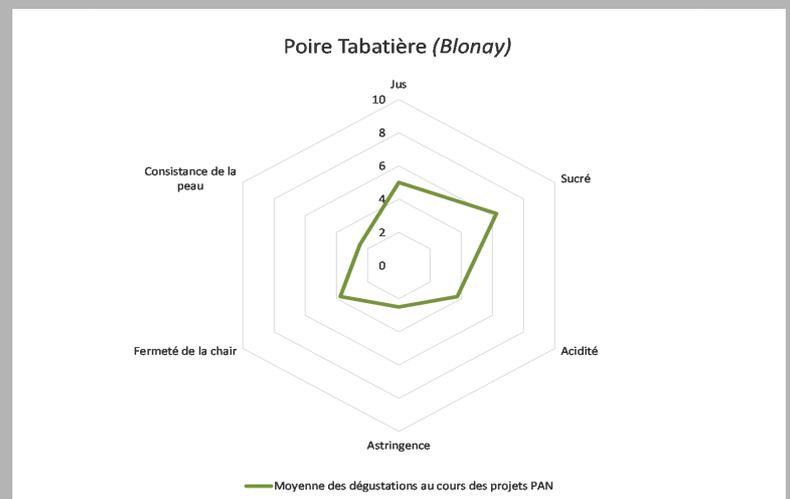
www.retropomme.ch

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 : 09.2022



Poire Tabatière, Blonay

R13000198, NEU X021, 23.10.2013

Dimension de la caisse : 30x40cm



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)	46 [g]
Poids (max)	160 [g]
Hauteur (min)	58 [mm]
Hauteur (max)	95 [mm]
Diamètre (min)	42 [mm]
Diamètre (max)	62 [mm]
Forme	en forme de perle
Pierrosité	faible

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	absentes
Intensité	

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	faible à moyenne
Astringence	faible
Fermeté de la chair	tendre à moyenne
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	pâteuse
Épaisseur de la peau	fine à moyenne
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

Remarques :

Peu sensible à la tavelure sur feuille, relativement résistant à la tavelure sur fruit. Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Relativement résistant au pseudomonas. Floraison précoce et importante.

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

Consommation ou transformation dès la récolte
Conservation jusqu'à mi-novembre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette poire de table était autrefois cuite avec du bacon ou pressurée pour faire du vin-cuit. On l'utilisait également pour le séchage ou la distillation

Phénologie

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

