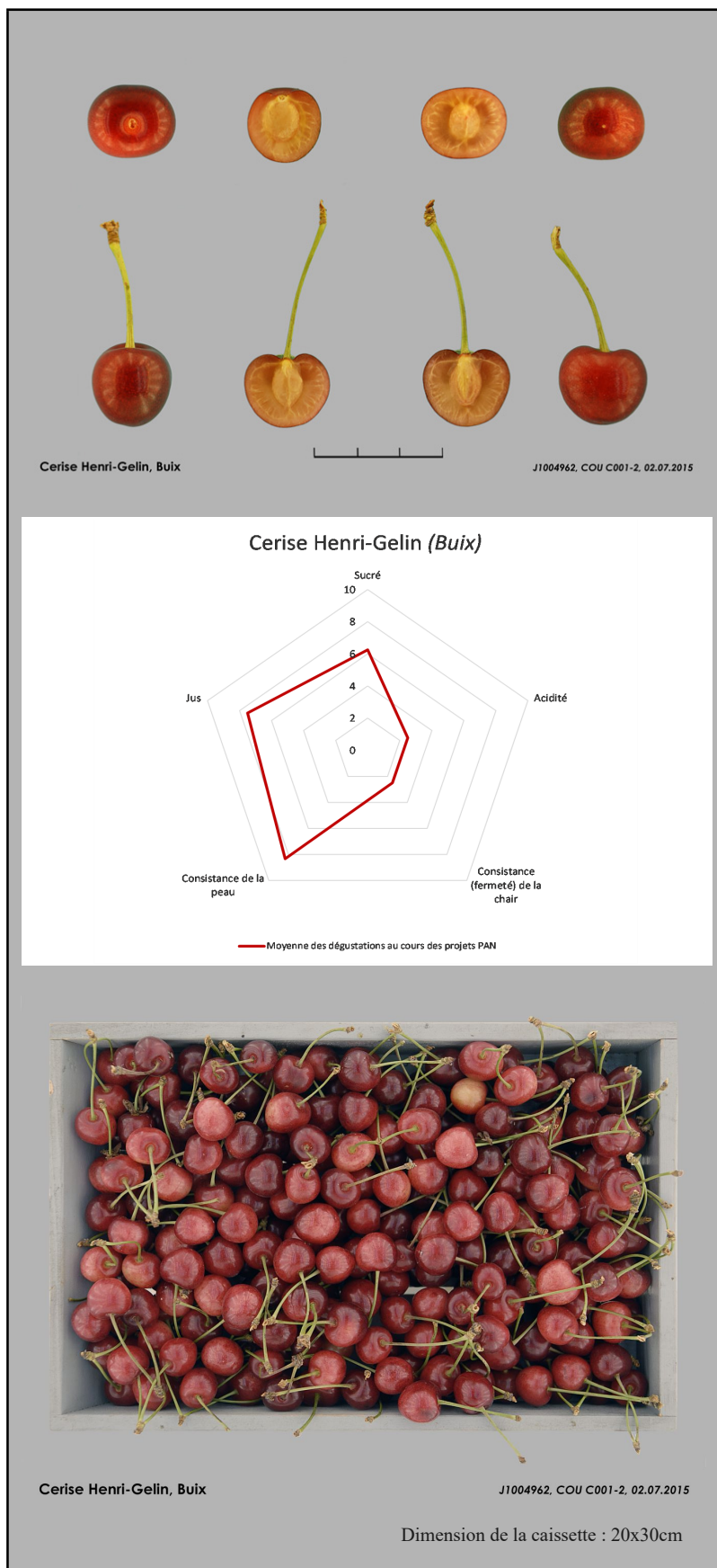


La variété en bref

Historique : Ce fruit d'Ajoie porte le nom de son introducteur, jardinier de la famille Burrus à Boncourt. Il aurait été rapporté de Chalon-sur-Saône vers 1900.

Critères discriminants : Cette variété présente une cerise de petite à très petite taille à la saveur aromatique et légèrement douce. Ce fruit convient parfaitement à la distillation.

Synonyme génétique: Unique.



Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

www.retopomme.ch

Bibliographie

Inventaire réalisé par la Fond. Rurale Interjurassienne

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

Version : 01.2023



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 du fruit	petite à très petite
Poids de 20 fruits	46 à 71 [g]
Forme	sphérique aplatie
Taille du noyau	grand
Longueur du pédoncule	38 [mm]

Les couleurs

De la peau	rouge
De la chair	jaune
Du jus	incolore

Les détails discriminants

Implantation du pédoncule	moyenne
Saignement	nul
Détachement du noyau	mauvais

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
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	juteuse
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	légèrement douce
Appréciation générale	n.é.

Phénologie

 Débourrement	 Floraison stade F2	 Cueillette
 Floraison stade F1	 Consommation & conservation	

Avr.

Mai

Juin

Juil.

Août

Sept.



Variété de référence : Cerise Hudson, PUIACC : A0000026621

Description de l'arbre

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

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

Les cerises sont à consommer ou transformer rapidement.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Il convient parfaitement à la distillation. Ainsi qu'à la confection d'omelette, grâce à sa petitesse qui lui assure une cuisson rapide (on laisse le noyau).