Fiche Variétale

Poire Beurré d'Amanlis

Saint-Aubin: Sauges (NE) - CHE

N° d'inventaire : R13000047 N° PLCODE : 14-003-1189 N° PUIACC : A0000035987 N° famille génétique : 115

La variété en bref

Historique:

Critères discriminants: Cette variété présente un fruit de grosse taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et légèrement douce. La chaire est juteuse et fine. C'est une bonne poire de table. Cette variété montre une relative bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Madame Favre; Citron (Chatonnaye); Citron (Chéserex).

Légende:

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus:

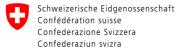
www.pgrel.admin.ch www.retropomme.ch

Bibliographie

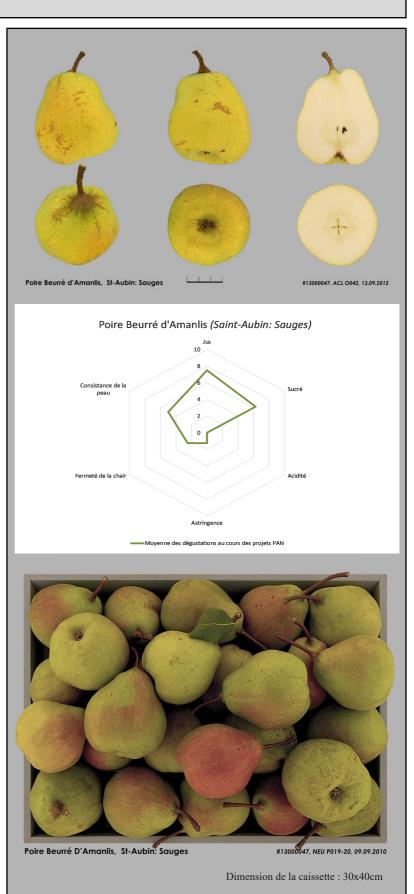
Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

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

Version: 01.2023



Département fédéral de l'économie DFE **Office fédéral de l'agriculture OFAG**





Fiche Variétale

Poire Beurré d'Amanlis

Saint-Aubin: Sauges (NE)

N° d'inventaire : R13000047 N° PLCODE : 14-003-1189 N° PUIACC : A0000035987 N° famille génétique : 115

Description du fruit

Les dimensions	
Taille	grosse
Poids (min)	158 [g]
Poids (max)	337 [g]
Hauteur (min)	72 [mm]
Hauteur (max)	94 [mm]
Diamètre (min)	65 [mm]
Diamètre (max)	83 [mm]
Forme	campaniforme
Pierrosité	nulle

Les couleurs

de fond	vert blanchâtre
de recouvrement importance	très faible
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	orange

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule et sur les joues
Intensité	movenne iusqu'à 1/2

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	petites

Description de l'arbre

Port de l'arbre	étalé
Vigueur	moyenne
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	forte
Floraison relative	très précoce à précoce
Charge	petite à moyenne
Maturité relative	moyenne

Remarques:

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

Conservation et conseils d'utilisation

Conservation:

Courte, quelques semaines après récolte.

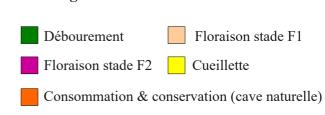
Utilisations traditionnelles & conseils:

Nous la conseillons comme fruit de table.

Description Organoleptique

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

Phénologie





Variété de référence : Poire Louise Bonne, PUIACC : A0000025102