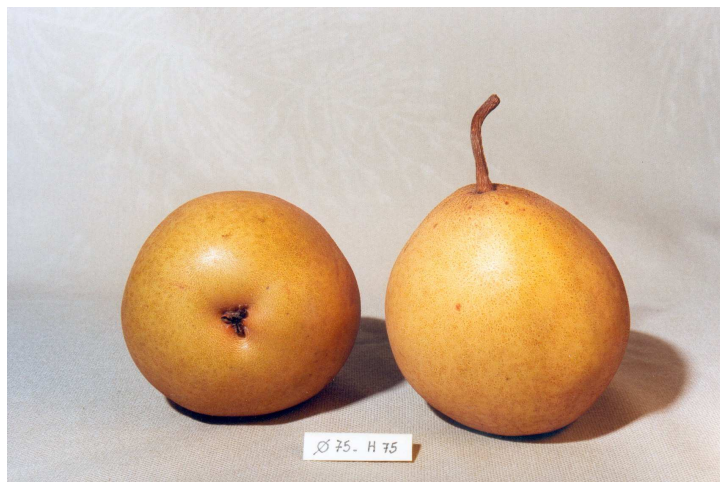


Poirier : **Beurrée La Quintinie de Chabanais**

Réf. MFDC : **81**



Origine :

Semis libre de BEURRE HARDY

Fruit : assez gros à gros, piriforme plus ou moins bref, aussi haut que large (1)

Epiderme : entièrement roux fauve à complète maturité

Pédoncule : long, d'épaisseur moyenne, plus ou moins arqué

Œil : fermé

Chair : Blanche, fine et fondante (beurrée) à complète maturité, juteuse, sucrée, acidulée :
exquise(2)

Qualité : très bonne

Maturité : cueillie courant Octobre et conservée dans un local frais, hors gel, arrive à maturité
première quinzaine de Décembre (3)

Arbre :

Vigoureux, bien fertile, assez résistant au calcaire.

On note une certaine sensibilité à la tavelure sur le feuillage mais pas au niveau du fruit.

Compléments :

(1) Les fruits du pied mère rappellent bien la variété mère Beurrée Hardy (piriforme, légèrement plus haut que large) Le pied greffé porte des fruits comme ceux de la photo.

(2) La saveur rappelle celle de la variété mère en plus acidulée.

(3) Nettement plus tardive que la variété mère. Cependant les fruits qui tombent prématurément (à partir d'Août) sont assez savoureux à condition qu'ils aient atteint un bon calibre.

Cette variété a été nommée à Chabanais lors des 3èmes Journées La Quintinie (5 et 6 Octobre 2002) en hommage à l'illustre jardinier de Louis XIV Jean-Baptiste de La Quintinie originaire de cette localité.

Nota : Il avait été précisé alors que cette variété ne serait l'objet d'aucun commerce mais qu'elle pouvait être multipliée à titre privé.



ADRESSE POSTALE :
Le Moulin d'Ager
16300 Saint-Palais-du-Né

<http://memoirefruitiere.blogspot.com>

Christian.deluche@orange.fr

☎ **06 03 82 30 37**