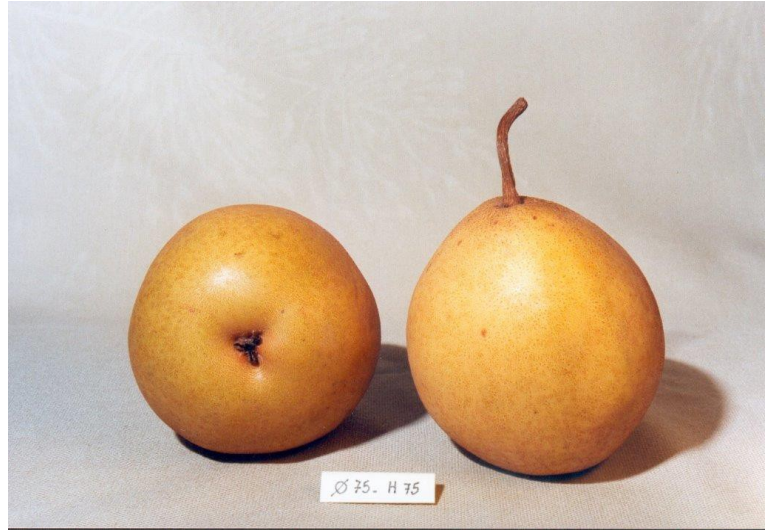


Poirier: **Beurrée La Quintinie
de Chabonais**
Réf. MFDC: 81

Origine: semis de Beurré Hardy.

Synonymes:

Maturité/Conservation: Cueillie courant octobre, et conservée dans un local frais, hors gel, elle arrive à maturité première quinzaine de Décembre (3).



Description du fruit:

Forme: moyen à gros, piriforme plus ou moins bref, aussi haut que large (1).

Épiderme: entièrement roux fauve à complète maturité.

Cuvette pédonculaire:

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

Cuvette de l'œil: légèrement marquée et bosselée.

L'œil: fermé.

Chair: blanche, fine et fondante (beurré) à complète maturité, juteuse, sucrée, acidulée, exquise(2).

Observations: (1) les fruits rappellent bien la variété Beurrée Hardy.

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

(3) Nettement plus tardive que la variété mère.

Cependant les fruits qui tombent à partir d'août, sont assez savoureux, à condition qu'ils aient atteint un bon calibre.

Cette variété a été nommée à Chabonais 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.

Arbre: vigoureux, fertile, assez résistant au calcaire. Sensibilité à la tavelure sur le feuillage mais pas au niveau du fruit.

Bibliographie: découverte MFDC.