

C'est un poivre piper nigrum, provenant de la côte de Malabar en Inde, plus précisément de la ville portuaire de Thalassary (Tellicherry en Anglais), dans le district de Kannur.

Comme son proche cousin le poivre de Malabar MG1, c'est une des plus vieilles espèces de poivre, et c'est un des poivres les plus réputés au monde.

Les lianes sur lesquelles poussent les petites graines aromatiques peuvent atteindre 10 m de haut. Les fruits du poivrier poussent en grappe d'environ 10 cm. On ne la cultive pas vraiment, c'est une semi-culture, sauvage et spontanée.

La côte de Malabar est surnommée la "côte des épices", ce n'est pas pour rien ! C'est le berceau du poivre, lieu où est apparue la première variété, ancêtre de tous les autres poivres.

Le poivre de Tellicherry a des grains très gros. Au nez, il est épicé et boisé, dégageant une odeur délicate, intense et profonde.

En bouche l'attaque est puissante, on décèle de suite ses arômes végétaux d'agrumes de citron et de pamplemousse, légèrement acidulé.

Arrive ensuite le piquant chaud, mordant et fougueux.

Son parfum se prolonge et évolue lentement pour terminer sur des notes chaudes caractéristiques de la pipérine. Il possède une incroyable longueur en bouche.