

Origine : Inde (Date Limite d'Utilisation Optimale : Décembre 2024).

Autres noms : poivre du paradis vert, poivre de Vasco de Gama, poivre Wayanadan.

**Il s'agit d'une variété de poivre noir très ancienne originaire de la région de Wayanad, dans le district du Kerala en Inde, une région réputée pour faire pousser les meilleurs poivres du monde.**

Celui en vente ici provient des fermes d'un groupement de fermiers tribaux du district du Wayanad au nord du Kerala, mondialement connu pour ses plantations de poivres, mais aussi de thé et de cardamome, ce qui participe à sa saveur unique.

**Ses grains sont ronds et très gros, de couleur chocolat noir.**

Les grains sont laissés sur le poivrier après avoir dépassé leur maturité optimale, on ne les récolte qu'à extrême maturité. Ainsi, la taille des grains augmente fortement et une sorte de pourriture noble se développe sur le péricarpe, ce qui donne au poivre sa couleur caractéristique et ses notes sucrées.

Une partie de la récolte est aussi ramassée verte, encore immature, puis séchée, ou mieux, lyophilisé, comme notre poivre de Malabar bio lyophilisé, qui se rapproche le plus du poivre vert frais, séché de manière à conserver toutes ses qualités gustatives et thérapeutiques.

Les baies sont **cueillies uniquement à la main**, condition indispensable à un poivre d'exception, car la maturation des grains de poivre est "asynchrone", c'est-à-dire que sur une même grappe, on retrouve à la fois des grains immatures, le poivre vert, et des grains très matures, le poivre rouge, comme le poivre rouge de Pondichéry, provenant du district de Pondichéry, enclavée au Tamil Nadu dans le Sud-est de l'Inde, sur la côte de Coromandel.

La cueillette manuelle permet un ramassage qui n'abîme pas les plants, et de sélectionner uniquement les plus belles grappes arrivées à maturité optimale. Cela nécessite un vrai savoir-faire de la part des paysans indiens.

Une fois récoltés, les grains sont étalés au soleil pour sécher naturellement. Ils sont retournés régulièrement afin qu'ils ne fermentent pas, et cela, jusqu'à ce que le séchage soit optimal, ce qui peut prendre environ deux semaines. Cette étape est cruciale pour que le poivre se conserve correctement, tout en gardant ses qualités gustatives et organoleptique, mais risqué car un mauvais séchage et toute la récolte est foutue.

**Quelle est la saveur du poivre Wayanadan ?**

Au nez, le poivre Wayanadan est **rond, frais, avec une touche mentholée** et des saveurs d'agrumes.

En bouche, l'attaque est franche et chaude, avec un parfum tout de suite **boisé et frais**. Avec une **superbe longueur en bouche**, le goût évolue vers des saveurs plus fruitées de baies sauvages, rappelant la myrtille ou la mûre.

Le piquant monte lentement en puissance pour finir sur un piquant franc, mais agréable. C'est un **poivre complexe et de caractère**, très aromatique et intense, tout en restant élégant.