

27
novembre

Magali Picherie
L'Histoire des Terroirs



Magali Picherie

Originaire de Marseille, Magali Picherie - alors cheffe sommelière pour Mauro Colagreco au Mirazur - est consacrée en 2022 Meilleure Sommelière de l'année par le guide Gault & Millau. Diplômée de l'école de sommellerie de Tain l'Hermitage (2007), elle a exercé notamment à Londres (Claridge's, Connaught), au restaurant l'Oasis à Mandelieu, puis chez Quique Dacosta en Espagne.

Son approche novatrice repose sur une expérience œnologique à travers le temps, retraçant l'histoire de la vigne et renouvelant les accords mets vins, y compris sans alcool. Elle incarne aujourd'hui une sommellerie créative, historique et ouverte sur le monde.

Cette soirée se propose de dresser un portrait vivant du vin d'aujourd'hui, en explorant ses origines multiples – géographiques, historiques et gustatives. Bien plus qu'une simple boisson, le vin est le fruit d'un héritage millénaire et d'un dialogue permanent entre techniques et terroirs.

De la Mésopotamie d'il y a plus de 8 500 ans aux rivages de la Méditerranée, du Moyen-Orient aux vignobles européens contemporains, chaque civilisation a développé sa propre approche de la vigne et de la vinification. Nous vous invitons à sortir des sentiers battus – au-delà des incontournables Bordeaux et Bourgogne – pour découvrir des crus venus d'horizons parfois méconnus, mais riches d'histoire et de caractère.

Un véritable voyage dans le temps et à travers les terroirs, accompagné d'une dégustation commentée de crus soigneusement sélectionnés.