

Les Belleville

# dl Les vins italiens du Domaine Poderi Colla ont clôturé la saison estivale des chefs Meilleur

Par Gaël SONOKPON – 27 août 2022 à 18:02 – Temps de lecture :  
1 min

| Vu 12 fois



Tino Colla aux côtés des chefs René et Maxime Meilleur. Photo Le  
DL /Gael SONOKPON



Clap de fin mercredi 24 août pour la saison estivale des soirées œnologiques du restaurant triplement étoilé La Bouitte. Pour ce 71<sup>e</sup> rendez-vous, les chefs René et Maxime Meilleur ont donné carte blanche au domaine italien Podéri Colla représenté par Tino Colla.

Entre la Savoie et l'Italie, les similitudes et les influences sont évidentes et c'est avec brio que les chefs ont une nouvelle fois proposé des accords mets vins de haute voltige. « Il a fallu néanmoins adapter notre cuisine », confie le chef Maxime Meilleur. « Nous avons dû notamment pousser certaines saveurs sur des vins rouges afin qu'elles aient du répondant par rapport au tanin du vin ».

Le résultat fut sans appel auprès de la trentaine de convives présente à la soirée mais aussi auprès du vigneron Tino Colla accompagné de son général manager Andrea Zarattini. « L'histoire de notre domaine est une véritable histoire familiale datant de plusieurs siècles », raconte Tino Colla. « Elle est

liée à celle du vin piémontais et les premiers documents attestant de la présence de notre famille dans le monde du vin datent du XVIII<sup>e</sup> siècle ! Aujourd'hui nous sommes situés à Alba, sur la colline du Bricco del Drago et nous cultivons nos raisins sur 28 hectares de propriété ».

[Culture - Loisirs](#)[Les Belleville](#)

## À LIRE AUSSI

[Taboola Feed](#)

**Les propriétaires de iPhone ne connaissent pas cette astuce de sécurité (Lisez maintenant)**

Safe Life Tips | Sponsorisé