Revue de presse

DOMAINE DE CALA

Campagne RP 2022

Service de presse : Agence JST Communications. - Jean-Sébastien Tisserand
Remix L'Appart' - 57 rue de Turbigo - 75003 Paris
Tél. : +33 (0)1 71 36 80 27 - +33 (0)6 86 46 53 52
Mail : jeansebastien@jstcommunications.fr

Sommaire

GASTRONOMICO.fr, 13 avril 2022 ..... p.3

LES FOUS DE VIN D'ALAIN FOURGEOT.com, 19 avril 2022 ..... p.8

VAR MATIN (papier), 20 avril 2022 ..... p.9

VAR MATIN (internet), 20 avril 2022 10

ZEPROS RESTO, mai 2022 ..... p.11

FRESH MAGAZINE PARIS.com, 7 mai 2022 ..... p.12

LUXE MAGAZINE.com, mai 2022 ..... p.13

FORBES.fr, 27 mai 2022 ..... p.14

L'HOMME TENDANCE.fr, 30 mai 2022 ..... p.15

LE PARISIEN WEEK-END, 3 juin 2022 ..... p.17

EN MAGNUM.fr, 9 juin 2022 ..... p.18

L'EXPRESS HORS-SÉRIE, été 2022 ..... p.19

UNIVERS LUXE.com, juin 2022 ..... p.20

LES ECHOS SPÉCIAL VINS, 9 juin 2022 ..... p.21

LES FOUS DE VIN D'ALAIN FOURGEOT.com, 17 juin 2022 ..... p.22

BEST OF VINS & GASTRONOMIE.com, 27 juin 2022 ..... p.23

SAVEURS, juillet-août 2022 ..... p.24

TOP !, été 2022 ..... p.25

LE GRAND PASTIS.com, 30 juin 2022 ..... p.26

ELLE À TABLE, juillet-août 2022 ..... p.28

TERRE DE VINS, juillet-août 2022 ..... p.29

SINGULARS.fr, 7 juillet 2022 ..... p.30

Service de presse : Agence JST Communications. - Jean-Sébastien Tisserand
Remix L'Appart' - 57 rue de Turbigo - 75003 Paris
Tél. : +33 (0)1 71 36 80 27 - +33 (0)6 86 46 53 52
Mail : jeansebastien@jstcommunications.fr

CHALLENGES.fr ……p.33

YAHOO.com ……p.34

FOOD&SENS.com, 22 juillet 2022 ……p.35

LE MAGAZINE DES CAVISTES & SOMMELIERS, été 2022 ……p.36

LE MAGAZINE DES CAVISTES & SOMMELIERS, été 2022 ……p.37

SHOWCASE, été 2022 ……p.38

SHOWCASE, été 2022 ……p.39

DREAMS, juillet-septembre 2022 ……p.40

BLAKE MAG.com, 9 août 2022 ……p.41

RÉSIDENCES IMMOBILIER, été 2022 ……p.42

LA PROVENCE, 10 août 2022 ……p.43

WANDS LUXURY TOUCH.com, 17 août 2022 ……p.44

Journée influenceurs (29 juin 2022) :

Ermitage78 ……p.47

Les Vins du Capitaine ……p.48

Madame aime le rouge ……p.49

Béa Wine ……p.50

Retombées média à venir :

LA REVUE DES COMPTOIRS, rentrée 2022

JOURS DE CHASSE, en kiosques 25 septembre 2022

Service de presse : Agence JST Communications. - Jean-Sébastien Tisserand
Remix L'Appart' - 57 rue de Turbigo - 75003 Paris
Tél. : +33 (0)1 71 36 80 27 - +33 (0)6 86 46 53 52
Mail : jeansebastien@jstcommunications.fr

Service de presse : Agence JST Communications. - Jean-Sébastien Tisserand
Remix L'Appart' - 57 rue de Turbigo - 75003 Paris
Tél. : +33 (0)1 71 36 80 27 - +33 (0)6 86 46 53 52
Mail : jeansebastien@jstcommunications.fr

GASTRONOMICO
LE BLOG DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE

Domaine de Cala, vignoble d'exception en Provence - Gastronomico
13 avril 2022
Audience : 10 000 visiteurs uniques /mois

Plus de 40 hectares de vignes au cœur de la Provence Verte

Niché en pleine nature, le Domaine de Cala est un joyau, celui du chef-cuisinier Joachim Splichal qui a acquis la propriété en 2015 en renommant l'ancien domaine de Pourraques en "Domaine de Cala", en référence à l'élégante calla, fleur colorée en forme de calice.

Celui-ci couvre aujourd'hui plus de 40 hectares de vignes au cœur de la Provence Verte.

Certaines y sont implantées depuis près d'un demi-siècle. D'autres ont été sélectionnées par le chef Joachim Splichal afin de composer un vignoble de caractère.

Blancs, rouges, rosés : tous les vins de la propriété sont le fruit d'une passion pour la gastronomie.

Entouré d'une équipe de passionnés, associé à ses deux fils Stéphane et Nicolas, il restructure le vignoble et valorise sa production. Le rosé gagne en qualité, tandis que le blanc et le rouge font une apparition remarquée sur le Domaine. Une cave est créée et la Bastide est entièrement rénovée.

Le Domaine de Cala et l'appellation Coteaux-Varois-en-Provence

La Provence est double championne de France et du monde en production de rosés.

Sur la route de ses vins, il existe près de 500 domaines. Parmi les 9 appellations d'origine contrôlée, il en est une, Les Coteaux-Varois-en-Provence, qui se démarque par la qualité de ses sols argilo-calcaires.

Dans ce vignoble réparti sur 28 communes, d'une superficie de plus de 2500 hectares délivrant pour 80% des vins rosés, il était une fois Joachim Splichal, un chef à la renommée internationale, devenu vigneron. Évidemment par passion.

« *C'est vrai qu'ici, il y a quelque chose de fort, puissant et chargé d'histoire. Beaucoup de rois sont passés dans cette ville : François 1er, Charles IX, Louis XIV. Leurs fêtes fastueuses ont attiré la noblesse* », raconte avec des éclairs dans les yeux Joachim Splichal, le propriétaire aux mains d'or qui a attiré le tout Hollywood pendant près de 25 années dans son restaurant gastronomique le Patina, à Los Angeles.

Sur sa région viticole, il est incollable : « *Dans les Coteaux Varois, on est entre 350 et 500 mètres d'altitude. Et ça change tout par rapport aux appellations voisines qui nous entourent (les Côtes de Provence et les Coteaux d'Aix-en-Provence). Ici, il fait plus froid. Alors la maturation des grappes est plus lente, ce qui leur confère une qualité optimale* ». « *Je dois beaucoup à la France, et notamment Jacques Maximin avec qui j'ai fait mes armes. Il m'a propulsé sous-chef au temps de la gloire du Negresco. Alors, c'est tellement naturel que je revienne ici, à l'heure de ma retraite pour vivre ma passion pour le vin* ».

La géologie riche en calcaire des Coteaux Varois contribue aussi pour beaucoup au caractère unique des vins rosés produits dans cette AOC. « *Il y aussi des influences d'argiles, de gravettes et de silex. Cette terre spécifique a quelque chose de magique, et encore plus si on est dans le respect absolu du sol* ».

On comprend alors mieux pourquoi dans la dégustation des deux vins rosés, Rosé Prestige 2020 et Rosé Classique 2021, leur équilibre a quelque chose de l'ordre du divin.

Testé et approuvé par Gastronomico

Cala Blanc 2020 – AOC Coteaux Varois en Provence

Rolle 50%, Grenache Blanc 50%

Vignoble

Sélection parcellaire sur des parcelles à faible rendement et cépages en sélection massale. Les sols sont argilo-calcaire. Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels. Il s'agit d'une viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

La vendange est manuelle. Un premier tri sélectif à la vigne en plusieurs passages est effectué, puis trié sur table vibrante. Le pressurage est effectué en grappes entières sans éraflage. Le débourbage est réalisé à froid. La fermentation est en fûts de 500 L. Élevage sur lies et bâtonnages en fûts de 500 L.

Dégustation

Couleur : jaune pâle

Nez : belle expression de fruits exotiques et d'agrumes, accompagnée de nuances minérales et légèrement boisées. Des notes de fruits à chair jaune (pêche, abricot) et de poire viennent complexifier le bouquet aromatique.

Bouche : belle fraîcheur dès l'attaque, équilibrée par l'onctuosité amenée par l'élevage sur lies. Son aromatique fruitée est soutenue par une trame tannique boisée fondue. La finale est vive est persistante, marqué par le zeste d'agrumes.

Accord : idéal avec un poisson et sa sauce au beurre ou une tarte aux pommes.

Prix constaté : environ 15 euros chez les cavistes

Rosé Classique – AOC Coteaux Varois en Provence

Cinsault 60%, Grenache Noir 30%, Syrah 8%, Rolle 2%

Vignoble

Sol argilo-calcaire. Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels. Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

La vendange mécanique de nuit est réalisée pour préserver la couleur et les arômes. Égrappage puis pressurage délicat. Le Débourbage est effectué à froid. Fermentation en cuve inox thermorégulées, puis élevage en cuve inox

Dégustation

Couleur : rose pâle aux reflets pêche
Nez : finesse et subtilité, le nez est marqué par une aromatique de fruits rouges frais (fraises, framboise) et d'agrumes.
Bouche : belle vivacité et fraîcheur, équilibrées par des notes gourmandes.
Accord : idéal pour l'apéritif ou un plateau de fruits de mer. À servir entre 8° et 10°C.
Prix constaté : environ 10,95 euros chez les cavistes

Informations Pratiques

Domaine de Cala
703 chemin de la Pelegrine
83170 Brignoles – Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Vignoble de Provence
Crédit photo : Hervé Fabre ; Gastronomico.fr

Trois rosés en petites lampées pour lancer le feuilleton de l'été ... - Les Fous de vin d'Alain Fourgeot (fou-rgeot-de-vin.com)
19 avril 2022
Audience : 5 000 VU/mois

Entre petites lampées et grandes folies,
ne pas remettre à demain ce qui peut être bu aujourd'hui...

19 Avril 2022
Publié par **Alain Fourgeot**

Trois rosés en petites lampées pour lancer le feuilleton de l'été ...

On termine cette série de trois par une petite virée en Provence avec ce coteaux-varois 2021 du Domaine de Cala, à Brignoles, quarante hectares de vignes et plus de cent cinquante de forêt, en pleine campagne varoise, propriété depuis 2015 du chef Joachim Splichal, lequel a régalé Los Angeles et la Maison Blanche pendant des décennies... Ses deux fils, Nicolas et Stéphane, l'épaulent aujourd'hui au domaine. Pour ce rosé, grenache (46%), cinsault (41%), rolle (10,5%) et syrah ont été élevés en cuves inox avant l'assemblage. Robe pâle aux reflets bleutés, nez riche développant des arômes d'agrumes, bergamote, de fruits jaunes et d'épices douces. Bouche gourmande et vive, retour des agrumes et de pointes salines, final salivante. Parfait sur des anchois crus légèrement relevés d'une bonne huile d'olive citronnée et escortés de quelques brins de fenouil... Dans les 11 euros.

Les petites lampées reviennent bientôt...

Var-matin

Var Matin (édition papier)
20 avril 2022 / Quotidien
Diffusion : 78 965 exemplaires, audience : NC

La longue et riche histoire du domaine de Cala

Depuis 2015, Joachim Splichal a transformé la propriété en affirmant son caractère viticole. Restructuration, plantations, rénovation, construction ont ouvert un nouveau chapitre.

Un nouveau chapitre a été ouvert dans le grand livre d'histoire de ce terroir brignolais. Il est écrit par Joachim Splichal. Le chef a acquis en 2015 la propriété de Pourraques et la transforme depuis en un vignoble de caractère en misant sur la qualité. Ainsi est né le domaine de Cala qui poursuit sa mue entre restructuration, plantations, rénovation et construction.

Mais avant l'entrée dans cette nouvelle ère, d'autres pages ont été tournées au fil des siècles. Dès 1300, sur ces terres alors marécageuses, des habitants cultivent blé et vignes. A l'entrée de la propriété, un bâtiment de pierre en ruine témoigne d'un autre pan historique. C'était autrefois, entre le XV[e] et le XVI[e] siècle, l'hôpital où étaient isolés les malades souffrant de la peste. Un petit bond dans le temps, en 1655, un relais de poste accueille voyageurs et montures sur le domaine alors composé de 150 ha. Chênes, pins, garrigue côtoient alors champs de blé et quelques parcelles de vignes. Au XIX[e] siècle, une bastide sort de terre dans laquelle résident les propriétaires. Un siècle plus tard, la propriété devient un domaine viticole. Depuis 2015 donc, ce caractère s'affirme avec Joachim Splichal.

Le domaine de 120 ha comprend, pour le moment, une quarantaine d'hectares de vignes. (Photos Gilbert Rinaudo)

G. LEVA
gleva@varmatin.com

Le millésime 2022 sera bio

Sur les 120 ha du domaine de Cala, il y a une quarantaine d'hectares de vignes dont une trentaine en production. Le curseur va encore monter dans les années à venir. Depuis 2015, un travail important a été entrepris pour restructurer les anciennes parcelles. En parallèle, de nouvelles sont sorties de terre. L'année 2016 sera celle du premier millésime vinifié dans l'ancien chai. La vinification a pris une autre dimension en 2018. Un nouveau bâtiment a été, en effet, construit. Il comprend notamment le caveau de dégustation et le chai flambant neuf et moderne. Des cuves en inox accueillent le rosé. Celles destinées aux rouges sont en béton. Ils sont ensuite élevés en foudre et bientôt, également, dans des amphores en terre cuite. La fin de fermentation du rosé Prestige et des blancs se fait en barrique. Pour l'heure, le volume de production – 85 % de rosé, entre 10 et 12 % de rouge et le reste de blanc – s'élève à un peu moins de 1 000 hl. « *Nous sommes encore en restructuration. L'objectif est d'augmenter la production à 1 200 hl voire 1 500 hl* », précise la directrice, Marine Balue.

La pose de clôtures pour faire face aux dégâts provoqués par le gibier puis l'installation d'un réseau d'irrigation s'inscrivent dans cette optique d'un meilleur rendement. Un autre chantier touche à sa fin. En reconversion depuis trois ans, le millésime 2022 sera le premier bio.

La transformation du domaine porte ses fruits mais il reste encore du pain sur la planche entre ouverture d'un restaurant et restauration de l'ancienne maison de maître. Sur ce dernier point, Joachim Splichal se donne encore du temps. Il préfère continuer à apporter toute son attention sur le vignoble.

D'une chaîne de restaurants à un vignoble

Lorsque l'on demande à Joachim Splichal s'il est en retraite, sa réponse ne se fait pas attendre : « *Je n'aime pas ce mot. J'ai toujours été très actif mais j'ai finalement quitté la société que j'avais créée il y a trente et un ans.* » La longue carrière du chef allemand s'est dessinée à l'âge de 14 ans lorsqu'il décroche un CAP cuisine. Une passion. Il pose notamment ses valises en Suisse, Suède et – « *je voulais vraiment aller en France* » – sur la Côte d'Azur. « *J'ai travaillé dans des deux et trois étoiles* » dont La Bonne auberge à Antibes, L'Oasis à La Napoule. Et Le Chantecler du Negresco où il devient à 24 ans le second de Jacques Maximin. En 1981, il quitte l'hôtel niçois et prend un nouveau tournant. « *J'ai été engagé par Louis Outhier, triplement étoilé, pour être chef dans un club privé de milliardaires à Los Angeles.* » Dans cette ville huit ans plus tard, il ouvre son propre restaurant nommé Patina. « *On a eu une étoile Michelin et été membre du groupe Relais et château. Après, ça s'est développé très vite.* »

En 1989, il crée la société Patina Restaurant Group qui va compter au fil des années soixante restaurants, snacks, brasseries, bars, implantés à New York, Brooklyn, Orlando, San Francisco, Los Angeles… Dans des opéras, musées, « *dans tous les Rockefeller Center* », dans les parcs Disney de Floride et Los Angeles… Après avoir vendu et racheté cette société avec son associé Nick Valenti, il s'en sépare définitivement en 2014. Le chiffre d'affaires s'élevait alors « *à peu près à 350 millions de dollars* ». Puis en 2015, « *j'ai acheté un vignoble dans le Var où je perds tout mon argent* », dit-il en rigolant. Il est associé dans ce projet avec ses fils jumeaux, Nicolas et Stéphane. Le propriétaire du domaine Cala partage sa vie entre Brignoles, sept mois de l'année, et Los Angeles. « *Je veux aussi être près de ma famille.* »

Qu'est qui vous a poussé à acheter un vignoble ?

Dans nos restaurants, nous avions de belles cartes de vins et de grandes caves. Je me suis toujours intéressé aux vins. Quand j'ai vendu ma société en 2014, j'étais trop jeune pour être en retraite. Je me suis dit qu'il fallait que j'entreprenne quelque chose. Pourquoi pas devenir propriétaire d'un vignoble, c'était un rêve. Je suis venu avec mes garçons à Saint-Tropez pour fêter leurs 18 ans. Un agent m'a appelé pour savoir si j'étais intéressé par un vignoble à Brignoles qui était en vente depuis pas mal de temps. Je me suis rendu sur place et j'ai rencontré la propriétaire. Je suis tout de suite tombé sous le charme de ce terroir.

Comment s'est déroulée cette rencontre ?

J'ai dit à la propriétaire que je revenais le lendemain pour lui faire une offre. Seulement une offre. En cas de contre-offre, je ne serais pas allé plus loin. Elle a accepté.

Et pourquoi dans le Var ?

Je voulais revenir en Provence où j'ai travaillé plus jeune pendant quatre ans. J'ai toujours adoré le Var. J'aime la nature, le climat, l'accent chantant.

Que vous alors inspiré ce domaine ?

Les vignes n'étaient pas dans un état optimal mais le potentiel était là pour faire un bon investissement. Il y avait du boulot mais ça ne me faisait pas peur. Lorsque j'ai créé mon premier restaurant et ma société, il fallait tout construire. C'était juste difficile parce qu'en 2016 j'habitais aux États-Unis. Je venais six fois par an pour suivre les chantiers. Nous avons réalisé depuis beaucoup de travaux entre la restructuration du vignoble, de nouvelles plantations, la restauration de la bastide, la construction du bâtiment abritant le chai et le caveau de dégustation. Nous avons en parallèle entrepris une reconversion des cultures, le millésime 2022 va être bio. C'est un point très important aux États-Unis, le pays où nous exportons le plus.

En quelle proportion exportez-vous vos vins à l'étranger ?

Nos plus grands clients sont en Californie puis à New York et en Floride. Nous exportons également en Australie, Angleterre, Irlande, Écosse, Allemagne, au Monténégro, Pays-Bas… Nous fournissons aussi six bateaux de croisière de luxe. Nous sommes également au tournoi de tennis de Wimbledon. Avant la crise de la Covid, 100 % de notre clientèle était composée de restaurants. L'année a été terrible. Nous exportions 98 % de notre production. Dès 2020, nous avons commencé à vendre dans le Var, au Pays basque, sur la Côte d'Azur, à Monaco et un peu à Paris. Ça devrait représenter entre 10 et 15 % de notre production.

Comment avez-vous décroché ses marchés ?

Je suis assez connu en Californie. J'ai un beau carnet d'adresses. J'ai plein de copains qui ont des restaurants étoilés ou non. Maintenant, notre souhait est donc de nous développer dans un marché plus local et d'être encore présent dans cinq à dix pays. Chaque année, on plante entre trois et quatre hectares. Notre volume va donc augmenter. Par ailleurs, nous allons également ouvrir un restaurant *(la date d'ouverture n'est pas encore fixée, Ndlr)* qui, naturellement, devrait amener plus de visibilité à notre caveau de vente.

Vous allez dans un futur proche ouvrir un restaurant sur le domaine. Dans quel esprit ?

La carte sera inspirée du terroir provençal, du Sud avec des produits frais et peut-être quelques notes asiatiques. Ma philosophie est de proposer des produits locaux. Pas très loin d'ici, on peut trouver des producteurs de fromage de chèvre, de poulets, de légumes. Je privilégie le fruit du travail des paysans. Il y a aussi à Brignoles de bons bouchers et je vais régulièrement sur le marché.

Vous comptez passer derrière les fourneaux ?

(Un blanc puis un sourire). Non, je veux aider. Être là. Je vais guider et, peut-être à certaines occasions, je vais faire la cuisine. Je veillerai à ce que les produits soient respectés.

Var-matin

Joachim Splichal perpétue depuis 2015 la longue et riche histoire du domaine de Cala à Brignoles - Var-Matin (varmatin.com)
20 avril 2022
Audience : 1 381 000 VU/mois

BRIGNOLES | Vie locale

Joachim Splichal perpétue depuis 2015 la longue et riche histoire du domaine de Cala à Brignoles

Depuis 2015, Joachim Splichal a transformé la propriété en affirmant son caractère viticole. Restructuration, plantations, rénovation, construction ont ouvert un nouveau chapitre.

G. Leva Publié le 20/04/2022 à 12:05, mis à jour le 20/04/2022 à 08:36

Le domaine de 120 ha comprend, pour le moment, une quarantaine d'hectares de vignes. **Photo Gilbert Rinaudo**

Un nouveau chapitre a été ouvert dans le grand livre d'histoire de ce terroir brignolais. Il est écrit par Joachim Splichal. Le chef a acquis en 2015 la propriété de Pourraques et la transforme depuis en un vignoble de caractère en misant sur la qualité. Ainsi est né le domaine de Cala qui poursuit sa mue entre restructuration, plantations, rénovation et construction.

Mais avant l'entrée dans cette nouvelle ère, d'autres pages ont été tournées au fil des siècles. Dès 1300, sur ces terres alors marécageuses, des habitants cultivent blé et vignes. A l'entrée de la propriété, un bâtiment de pierre en ruine témoigne d'un autre pan historique. C'était autrefois, entre le XVe et le XVIe siècle, l'hôpital où étaient isolés les malades souffrant de la peste.

Un petit bond dans le temps, en 1655, un relais de poste accueille voyageurs et montures sur le domaine alors composé de 150 ha. Chênes, pins, garrigue côtoient alors champs de blé et quelques parcelles de vignes. Au XIXe siècle, une bastide sort de terre dans laquelle résident les propriétaires. Un siècle plus tard, la propriété devient un domaine viticole. Depuis 2015 donc, ce caractère s'affirme avec Joachim Splichal.

Lorsque l'on demande à Joachim Splichal s'il est en retraite, sa réponse ne se fait pas attendre : *"Je n'aime pas ce mot. J'ai toujours été très actif mais j'ai finalement quitté la société que j'avais créée il y a trente et un ans."*

La longue carrière du chef allemand s'est dessinée à l'âge de 14 ans lorsqu'il

... (suite de l'article réservé aux abonnés)

METIERS RESTO zepros
zepros.fr

ZePros Resto
Mai 2022 / Mensuel
Diffusion : 52 709 ; lecteurs : NC

DOMAINE DE CALA

Rosé Prestige 2020

Ce rosé AOC coteaux-varois-en-provence, issu de vignes en conversion biologique, est un assemblage de cinsault (88 %), grenache noir (5 %), syrah (4 %), rolle (3 %). Sa robe est rose limpide avec des reflets brillants. Son nez exprime finesse et subtilité florale, ainsi que des notes de fruits blancs, de pêche, d'agrumes, et d'un zeste citronné. La bouche révèle une attaque vive et puissante, avec du gras. Il s'agit d'un vin équilibré, frais, aux arômes épicés, avec une finale minérale accompagnée de légères notes torréfiées. Ce rosé de gastronomie s'accordera avec des plats relevés ou safranés.

www.domainedecala.com

La sélection de la rédaction

MAISON FERRAND

Canerock Jamaican Spiced Rum

Fruit d'un assemblage de rhums distillés dans des alambics à repasse et à colonne, avec une part de rhums high-ester âgés entre 5 et 10 ans, ce Jamaican Spiced Rum s'équilibre entre élégance et puissance. Canerock contient des épices naturelles soigneusement sélectionnées et infusées séparément avant d'être assemblées avec le rhum. Il aura fallu trois ans et plus de 90 recettes pour trouver les ingrédients parfaits : des gousses de vanille de Madagascar (délivrant un goût épicé et boisé qui souligne les notes du rhum), des noix de coco des Caraïbes (pour adoucir le mélange en apportant texture et exotisme) et une pointe de gingembre de la Jamaïque (offrant une touche fraîche et épicée, avec des arômes herbacés). L'assemblage passe quelques mois en fûts de sherry Pedro Ximénez, cet affinage donnant une complexité et une longueur supplémentaires à Canerock.

www.canerock.com et www.maisonferrand.com

FEVER-TREE

Sparkling Italian Blood Orange et Sparkling Mexican Lime

En 2022, et pour la première fois depuis 3 ans, la marque de premium mixers Fever-Tree lance une nouvelle gamme Sparkling pour dynamiser les cocktails. Disponibles depuis mars, les deux références - Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange et Fever-Tree Sparkling Mexican Lime - sont composées d'ingrédients uniques, 100 % naturels et très peu sucrés (4,7 g et 4 g de sucre/100 ml). Le 1er est conçu à partir d'oranges sanguines venues du sud de l'Italie et de Sicile. Le 2e est produit avec des citrons verts de la vallée du Yucatan au Mexique, et de yuzus, cueillis à la main sur l'île de Shikoku au Japon.

www.fever-tree.com

HENDRICK'S

Hendrick's Neptunia

Lesley Gracie, maître distillateur d'Hendrick's Gin, dévoile la 3e édition limitée du Cabinet des Curiosités : Hendrick's Neptunia Gin, une référence unique inspirée du littoral écossais. La base d'Hendrick's Neptunia est le gin Hendrick's Original et sa célèbre signature de rose et concombre, sublimé d'un mélange revigorant de plantes botaniques côtières. Sa robe offre une couleur cristalline, son nez révèle un équilibre frais et étonnant au parfum généreux de plantes marines avec un soupçon d'agrumes. La bouche allie les notes d'herbes côtières fraîches et des agrumes avec des notes délicatement florales d'Hendrick's ainsi qu'une finale douce d'agrumes afin de proposer un gin inhabituel aux arômes parfaitement équilibrés.

www.hendricksgin.com/fr

NIETS

Botaniets

Créé par la jeune entreprise Niets, référence dans le sans alcool fondée début 2020 en Belgique par Alexandre Hauben, Botaniets est un gin 0.0 %, mis en bouteille en Belgique, déjà récompensé par 2 awards, à New York et à Londres. À base de romarin, de cardamome, de baies de genévrier et de pelures fraîches de mandarine, il est le premier gin sans alcool à être distillé et typé comme un vrai gin. Son secret de fabrication réside dans l'amplification des arômes ainsi qu'une fabrication longue de 7 jours, tandis qu'un gin traditionnel avec alcool ne prend que 3 heures. Il se décline en Botaniets Original et Botaniets New Ginger-Yuzu.

www.botaniets.com

VIDAL-FLEURY

Côtes du Rhône rosé 2021

Fruit d'un assemblage de cépages cinsault (50 %), syrah (30 %), grenache (20 %), ce côtes-du-rhône rosé 2021 présente à la dégustation une robe brillante et lumineuse. Son nez est à la fois floral (rose pivoine) et fruité (fruits rouges) avec une note fumée et minérale. La bouche se révèle harmonieuse entre gourmandise et matière, fraîche et fruitée (framboise) avec une jolie longueur, et épicée. On proposera ce vin en accord avec du jambon de pays, de la salade de chèvre frais, du saumon gravlax, de la moussaka, des côtes d'agneau grillées aux herbes, un gratin de fruits de mer ou encore du beaufort. Prix TTC départ cave : 6,96 €.

www.vidal-fleury.com

CHÂTEAU DE FRANCE

Château Coquillas 2019

Ce pessac-léognan rouge est issu d'un terroir de graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire. C'est un assemblage de 40 % cabernet sauvignon et 60 % merlot. La robe est grenat chatoyant ; le nez est frais et mûr, floral (pivoine) et fruité (cassis, mûre et cerise griotte), avec une touche mentholée. La bouche est équilibrée entre fruit, minéralité et des tanins fondus mais présents, avec des notes de cigare, et une finale fraîche et longue sur le chocolat, la fraise et la cerise. On accordera ce vin avec de la charcuterie, du thon à la plancha avec des poivrons tomates, de la viande grillée, un brie, un picodon sec, une tarte au chocolat. Prix TTC départ cave 15 €.

www.chateau-de-france.com

DOMAINE DE CALA

Rosé Prestige 2020

Ce rosé AOC coteaux-varois-en-provence, issu de vignes en conversion biologique, est un assemblage de cinsault (88 %), grenache noir (5 %), syrah (4 %), rolle (3 %). Sa robe est rose limpide avec des reflets brillants. Son nez exprime finesse et subtilité florale, ainsi que des notes de fruits blancs, de pêche, d'agrumes, et d'un zeste citronné. La bouche révèle une attaque vive et puissante, avec du gras. Il s'agit d'un vin équilibré, frais, aux arômes épicés, avec une finale minérale accompagnée de légères notes torréfiées. Ce rosé de gastronomie s'accordera avec des plats relevés ou safranés.

www.domainedecala.com

Sélection de rosés pour les après-midi ensoleillés - Fresh Mag Paris
7 mai 2022
Audience : 5 000 VU/mois

Written by CARLA PERDEREAU

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS PARFAITS POUR L'ÉTÉ

Les vins rosés sont d'autant plus consommés l'été. Fresh Mag Paris vous a sélectionné 8 différents rosés qui trouveront leur place au soleil, sur vos tables, sur le sable… pour vous rafraîchir toute la saison !

#8 ROSÉ CLASSIC DOMAINE DE CALA 2021

Les Vins Coteaux-Varois-en-Provence AOC se démarquent grâce à la qualité des sols argilo-calcaires dans lesquels ils sont produits. Dans ce vaste vignoble, d'une superficie de plus de 2500 hectares, il était une fois Joachim Splichal, un chef à la renommée internationale devenu vigneron par passion. Couleur pâle propre au domaine, le rosé de Cala est un vin qui se déguste entre amis. Il est frais, fruité, vif et équilibré.
Le rosé Classic du Domaine de Cala est agréable à boire grâce a ses douces notes d'agrumes qui sauront satisfaire la plupart des palais. Idéal pour un apéritif ou un repas estival !
Retrouvez-le à Paris, Marseille et Biarritz, ou sur le site, au prix de 10,95€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins : L'été en Rose | Gastronomie | Luxe Magazine (luxe-magazine.com)
Mai 2022
Audience : 14 000 VU / mois

Vins : L'été en Rose

Qu'ils soient de Provence, de Gascogne, de Loire, du Languedoc, de la vallée du Rhône ou de la Méditerranée.. avec leur jolie couleur et leur fraîcheur, les rosés sont les rois des beaux jours, accompagnant idéalement apéritifs, barbecues , cuisine méditerranéenne et du monde.

Domaine Cala 2021

Le Rosé Classique Cala 2021 - © Cala

Avec un mélange de cépages cinsault 60%, grenache noir 30%, syrah 8%, rolle 2%, Le rosé Domaine Cala, exprime une belle vivacité en bouche ainsi que de la fraîcheur tout en offrant un équilibre avec ses notes gourmandes.
Le nez est tout en finesse et subtilité avec une mise en avant aromatique de fruits rouges (framboise et fraise) et d'agrume.
Ce rosé sera parfait pour l'apéritif à l'ombre des pins parasols, ou pour accompagner un plateau de fruits de mer.

Prix : 10,95 €

Forbes

Des rosés pour des apéritifs festifs ! - Forbes France
27 mai 2022
Audience : 526 000 VU / mois

Lifestyle /

Des rosés pour des apéritifs festifs !

Katya Pellegrino

27 mai 2022

Domaine de Cala rosé classique 2021

Le Rosé Classique Cala 2021 – © Cala

Avec un mélange de cépages cinsault 60%, grenache noir 30%, syrah 8%, rolle 2%, le rosé classique du Domaine de Cala exprime une belle vivacité en bouche ainsi que de la fraîcheur tout en offrant un équilibre avec ses notes gourmandes.

Le nez est tout en finesse et subtilité avec une mise en avant aromatique de fruits rouges (framboise et fraise) et d'agrume. Ce rosé sera parfait pour l'apéritif à l'ombre des pins parasols, ou pour accompagner un plateau de fruits de mer.

Prix : 10,95 €

L'HOMME TENDANCE.FR
www.lhommetendance.fr/6-vins-roses-a-decouvrir/
30 mai 2022
Audience : 95 000 visiteurs uniques par mois

6 rosés à découvrir qui égayeront vos tablées estivales

GUILLAUME
30 MAI 2022

Le Vin Rosé a gagné ses lettres de noblesse il y a de cela quelques années grâce aux efforts incessants des vinificateurs de sa terre de prédilection : la Provence. Il est devenu vin à part entière, plébiscité lors de nos apéro mais aussi susceptible d'être le compagnon de la meilleure gastronomie.

Notre sélection des meilleurs rosés pour cet été

Cette année encore, il va garnir les tables de nos soirées estivales et ravir nos papilles. Pour ce faire, nous avons sélectionné pour vous nos 6 coups de cœur à découvrir d'urgence mais avec modération bien entendu.

Domaine de Cala – Rosé Prestige

Parmi les 9 appellations d'origine contrôlée, il en est une, Les Coteaux-Varois-en-Provence, qui se démarque par la qualité de ses sols argilo-calcaires. Dans ce vignoble réparti sur 28 communes, d'une superficie de plus de 2500 hectares délivrant pour 80% des vins rosés, il était une fois **Joachim Splichal**, un chef à la renommée internationale, devenu vigneron. Évidemment par passion. Niché en pleine nature, le Domaine de Cala couvre aujourd'hui plus de 40 hectares de vignes au cœur de la Provence Verte.

Rosé Prestige 2020 Domaine de Cala

AOC Coteaux Varois en Provence

Cépages : Cinsault 88% – Grenache noir 5% – Syrah 4% – Rolle 3%. Ce rosé limpide aux reflets brillants présente une finesse et subtilité aromatique florale au premier nez et des notes de fruits blancs, pêche, accompagnés de notes d'agrumes, zeste citronné.

Bouche : attaque vive et puissante, gras en bouche.
Équilibre : frais, accompagné d'arômes épicés de fruits blancs et d'agrumes.
Finale minérale accompagnée de légères notes torréfiées.
Accords mets-vins : Un rosé de gastronomie par excellence, il s'accordera avec des plats épicés ou safranés. Prix de vente conseillé : 14.95€

En savoir plus sur le site du Domaine de Cala >>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Parisien week-end

Le Parisien week-end
3 juin 2022 / Hebdomadaire
Audience : 1 637 000 lecteurs

LE PLUS FRUITÉ
CLASSIC 2021, COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE ROSÉ, DOMAINE DE CALA
agrumes et abricot
vive et gourmande
saline
amandes grillées
Proposé par un domaine en conversion bio, ce rosé typique de la Provence affiche des notes de pamplemousse et une belle vivacité.
10,95 € chez les cavistes

À L'HEURE DE L'APÉRO-PÉTANQUE

Sous les platanes, il faut choisir : tirer ou pointer ? Mais, dans les verres, on fait comme cela nous chante, avec du blanc, du rosé, du rouge, et même de l'orange !

LE PLUS FLORAL
MUSCAT DES CHASSEURS DE LUNE 2019, ALSACE BLANC, BESTHEIM
fin, de raisin frais et de fleur d'oranger
croquante
moelleuse et fraîche
crevettes grises
D'une belle fraîcheur, ce muscat se dévoile avec finesse et légèreté.
8,20 € à la cave et sur www.bestheim.com

LE PLUS DÉSALTÉRANT
PIQUEBERLE 2021, COTEAUX-DE-L'ARDÈCHE ROSÉ, BENOÎT SALEL ET ÉLISE RENAUD
minéral, de framboise
gourmande, avec un joli gras
beaux amers rafraîchissants
tartine de tarama
Issue de grenache avec un soupçon de gamay, cette cuvée ravit les papilles de sa belle matière, fine et savoureuse.
8,50 € au domaine et sur www.domainesalelrenaud.com

LE PLUS ACIDULÉ
GRIS-GRIS 2021, CÔTES-DU-ROUSSILLON ROSÉ, JONQUÈRES D'ORIOLA
fruité et acidulé
ronde, aux saveurs de pêche blanche
fine et fraîche
dés de tomme de chèvre
Grenaches noir et gris sont assemblés pour offrir ce vin léger et gourmand.
8,90 € au domaine et sur www.jonqueresdoriola.fr

LE PLUS MINÉRAL
PINS DES DUNES 2021, BORDEAUX BLANC, F. THIENPONT
fruité, floral et poivré
pleine et minérale
vive et saline
pata negra
Dominé par le sauvignon blanc, que complètent le sémillon et le sauvignon gris, ce blanc issu d'un plateau calcaire se fait minéral et salin.
10 € chez les cavistes

LE PLUS FRUITÉ
CLASSIC 2021, COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE ROSÉ, DOMAINE DE CALA
agrumes et abricot
vive et gourmande
saline
amandes grillées
Proposé par un domaine en conversion bio, ce rosé typique de la Provence affiche des notes de pamplemousse et une belle vivacité.
10,95 € chez les cavistes

LE PLUS LOCAL
TESTAÎRE RAISANNE 2021, VIN DE FRANCE BLANC, BENOÎT SALEL & ÉLISE RENAUD
frais et floral
saline et grasse
fins amers
saucisse sèche d'Ardèche
Bien que vin de France, ce blanc élaboré en Ardèche est issu d'un cépage très ancien, la raisaine, que ce domaine remet au goût du jour.
12 € au domaine et sur www.domainesalelrenaud.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE PLUS TROPICAL
LES FUMÉES BLANCHES 2021, VIN DE FRANCE, FRANÇOIS LURTON
fruits tropicaux et zestes d'agrumes
structurée et minérale
vive, avec de beaux amers
acras de morue
Ce vin orange est réalisé à partir de sauvignon blanc vendangé bien mûr, dont les peaux ont macéré avec le jus. À l'arrivée, des saveurs tropicales et de beaux amers.
12 € chez les cavistes

LE PLUS GOULEYANT
MÉTAYAGE PINOT NOIR 2020, PAYS-D'OC ROUGE, ABBOTTS & DELAUNAY BIO
bouquet de petits fruits rouges et noirs
ronde et équilibrée
fraîche et épicée
jambon persillé
Mûri en altitude, sur les collines de Limoux, ce pinot noir révèle une matière élégante et gourmande.
13 € chez les cavistes

LE PLUS ESTIVAL
MAS DE LUNA RAMA TUELLE 2021, CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ, DOMAINE DE LA PÂTURIE
intense et fruité
pleine et franche
longue et fraîche
houmous et pain pita
Avec son étiquette évoquant le golfe de Saint-Tropez, ce rosé nous transporte au cœur de la Provence.
17 € chez les cavistes

Les ventes sur le Net en plein boom

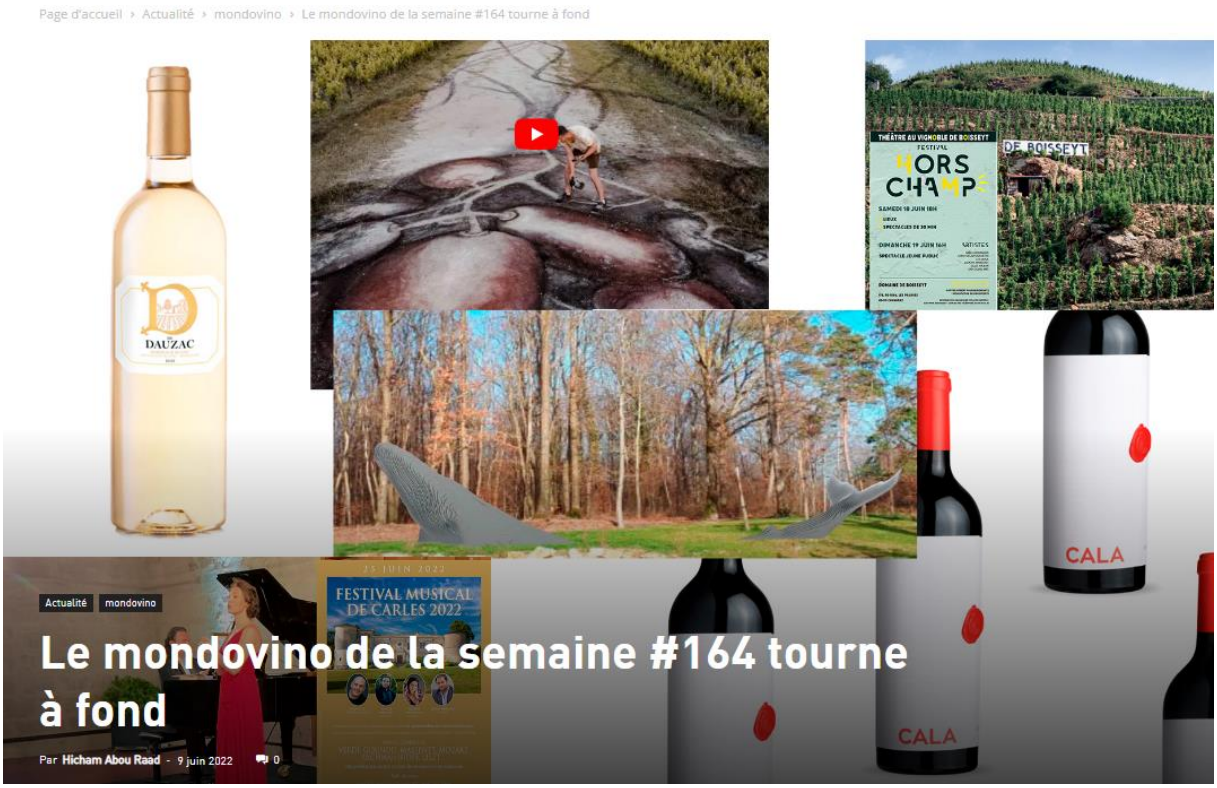
Effet collatéral de la pandémie, les ventes de vin sont en plein essor sur Internet. Car si les cavistes, dont l'activité a été rapidement reconnue comme « essentielle », ont pu rester ouverts pendant les confinements successifs, les Français ont pris l'habitude de commander sur des sites de vente en ligne. Ainsi, aujourd'hui, 41 % des acheteurs de vin déclarent faire également leurs achats sur le Web, alors qu'ils n'étaient que 12 % en 2012, selon le baromètre 2022 Sowine/Dynata.

nez
bouche
finale
accord gustatif

PHOTOS © IP

bettane+desseauve EN MAGNUM LE VIN PLUS GRAND

Le mondovino de la semaine #164 tourne à fond | En Magnum (mybettanedesseauve.fr)
9 juin 2022
Audience : 25 000 VU/ mois



Dans le verre

Un rouge d’équilibre

Le domaine de Cala est une propriété provençale qui s’étend sur 180 hectares (40 ha de vignes). Elle a été acquise en 2015 par Joachim Splichal, un chef étoilé germano-américain. Grenache, cinsault, syrah, carignan et rolle y sont plantées depuis plus de 40 ans. Les vins du domaine se déclinent dans les trois couleurs. Ce rouge 2018 en appellation coteaux-varois-en-provence a un bel équilibre entre le fruit apporté par le grenache, la puissance de la syrah et la structure et les arômes de poivre et de fruits noirs du carignan. Stéphane Derenoncourt conseille cette maison.

Domaine de Cala, coteaux-varois-en-provence rouge 2018, 29,95 euros

LES HORS-SÉRIES DE L'EXPRESS

L'Express hors-série Vins, champagnes et spiritueux
Été 2022 / Hors-série
Audience : 1 300 000 lecteurs

DOMAINE DE CALA
PRESTIGE
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE
Le célèbre chef californien Joachim Splichal passe son rosé en fût pour lui donner du corps. **14,95 €**

SÉLECTION **ROSÉS**

CHÂTEAU DES SARRINS
CÔTES-DE-PROVENCE
Un rosé de terroir fin et énergique. Suaves notes de mandarine, de fraise et de groseille. **15,50 €**

CHÂTEAU BAS
COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE
Un domaine en renaissance. Savoureux arômes de petits fruits rouges et de pamplemousse rose. **11 €**

YVES LECCIA *E CROCE*
PATRIMONIO
Ce rosé corse de caractère délivre des tonalités florales et des nuances épicées. **15 €**

JEAN-CLAUDE MAS
JARDIN DE ROSES
LANGUEDOC
Dans un flacon signature facetté et écoresponsable, une cuvée florale et expressive. **6,95 €**

DOMAINE DE CALA
PRESTIGE
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE
Le célèbre chef californien Joachim Splichal passe son rosé en fût pour lui donner du corps. **14,95 €**

LAFAGE *MIRAFLORS*
IGP CÔTES-CATALANES
Un rosé à la vivacité de tous

palette aromatique, entre framboise et pamplemousse. **9,90 €**

CHÂTEAU DE LASTOURS
LANGUEDOC
Un vin issu des meilleures parcelles de ce domaine réputé des Corbières et élevé sur lies. Frais et fruité. **15 €**

CROCODILE DANDY
COSTIÈRES-DE-NÎMES
Une bouteille originale pour cette cuvée hommage à la ville de Nîmes. Notes florales et de fraise des bois. **7,90 €**

PIERRICK HARANG
LE PETIT BALTHAZAR
Ce pur cinsault dévoile de la fraîcheur et des arômes de fruits exotiques. Bon rapport qualité-prix. **6 €**

FONCALIEU *NU. VO. TÉ*
VIN DE FRANCE
Issu des cépages résistants artaban et vidoc, un croquant rosé sans soufre aux notes exotiques. **9 €**

DOMAINE UMA
IGP PAYS-D'OC
Quand la déesse hindoue voit la vie en rose! Notes de yuzu, de pêche et de menthe fraîche. **15,50 €**
Bio

Des rosés fabuleux à déguster cet été !
De grands domaines (univers-luxe.com)
Juin 2022
Audience : 10 000 visiteurs uniques / mois

VINS
DES ROSÉS FABULEUX À DÉGUSTER CET ÉTÉ !

DOMAINE DE CALA - ROSÉ CLASSIQUE

Finesse et subtilité caractérisent ce beau rosé pâle aux reflets pêche. Le nez est marqué par une aromatique de fruits rouges frais et d'agrumes. Belle vivacité en bouche équilibrée par des notes gourmandes. Le compagnon parfait des plats d'été, à servir sans hésiter à l'apéritif ou avec un plateau de fruits de mer.

Les Echos

Les Echos spécial vins
9 juin 2022 / Cahier spécial
Diffusion : 69 145 / Audience : 676 000

Les Echos
SPÉCIAL VINS LA SÉLECTION PRIMEURS 2021
Bordeaux à la conquête de la Provence
CHAMPAGNE
FOURNY & FILS

Nos 100 rosés préférés de l'été

Les petites lampées passent aux blancs, de Bourgogne ou du Sud... - Les Fous de vin d'Alain Fourgeot (fou-rgeot-de-vin.com)
17 juin 2022
Audience : 5 000 VU/mois

Entre petites lampées et grandes folies,
ne pas remettre à demain ce qui peut être bu aujourd'hui...

17 Juin 2022

Publié par **Alain Fourgeot**

Les petites lampées passent aux blancs, de Bourgogne ou du Sud...

- Nous avions déjà goûté le rosé du Domaine de Cala pour de précédentes petites-lampees. Voici le blanc 2020. Un assemblage de rolle (50%) et de grenache blanc issus de sol argilo-calcaire. Vendanges manuelles, pressurage en grappes entières sans éraflage, fermentation et élevage en fûts de cinq cent litres. Jolie robe pâle lumineuse, nez voluptueux, fleurant bon les agrumes, le melon vert, l'exotisme, avec une pointe d'herbe tiède. Attaque vive, bouche fruitée, un peu grasse, enveloppante, et longue finale sur un zeste d'amertume rafraîchissant. Dans les 15 euros.

BEST OF MAGAZINE

Vins rosés, les stars des tables estivales (bestofvinsetgastronomie.fr)
29 juin 2022
Audience : 5 000 VU / mois

Vins rosés, les stars des tables estivales

Des moments de partage élégants et gourmands
Par **Claudine HESSE & Henri YADAN** **Vins**

Pour vos apéritifs en plein air et vos barbecues, cette gamme de vins rosés a tout bon.

Domaine de Cala : spécial gourmets

Avec son attaque puissante, sa robe limpide et élégante, le **Rosé Prestige du Domaine de Cala** s'adresse aux fins gourmets. Ses arômes de fruits blancs, d'épices et d'agrumes, mâtinés d'un zeste citronné, en font évidemment un vin de gastronomie. Aussi fonctionne-t-il à merveille sur des plats épicés, voir safranés, dont il met en valeur la saveur sans la contrarier. Cet **AOC Côteaux Varois** est composé à 80% de Cinsault, 5 % de grenache noir, 4% de Syrah et 3% de Rolle et il s'épanouit à Brignoles sur le domaine de **Joachim Splichal**, un chef cuisinier de renommée internationale, devenu vigneron par amour du terroir et du travail en famille. 14,95€. **domainedecala.com**

SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

Saveurs
Juillet-août 2022
Diffusion : 98 820 / Audience : 197 000 lecteurs

Un célèbre chef

Qui se cache derrière ce varois délicat ? Un vin d'apéritif lumineux dès qu'il passe à table, avec son aromatique fin et contrasté. C'est Joachim Splichal, chef de renommée internationale qui rayonne depuis Los Angeles au Patina. ***Domaine de Cala, Prestige, Coteaux Varois en Provence 2020, 14,95 €.***

SAVEURS À PARTAGER Flacons choisis

Les rosés de l'été !

Quelle célébrité derrière ce flacon ?

Ils ne font pas leur vin pour vivre, mais vivent intensément pour leur vin. Cuvées de cœur élaborées dans l'excellence par des stars, en toute discrétion…

Texte **Claudine Abitbol.** Photos **Guillaume Czerw.**

Un acteur hollywoodien

Qui œuvre derrière cette partition délicatement colorée ? Cette cuvée signale la réouverture prochaine du mythique studio d'enregistrement de Miraval, qui accueillait en son temps les Pink Floyd, Téléphone, AC/DC, The Cure, Sting et Indochine. Un emblème en forme de rosé. C'est l'acteur hollywoodien Brad Pitt. ***Domaine Miraval, Studio, IGP Méditerranée 2021, 10,50 €.***

Une chanteuse franco-italienne

Qui a imaginé ce rosé envoûtant ? Sa finesse s'inscrit dans un esprit de liberté. Grenache, cinsault, tibour impriment une expression florale et fruitée. C'est Carla Bruni, chanteuse et ex-première dame. ***Château d'Estoublon, Roseblood 2021, AB, 15 €.***

Un champion de basket

Qui est à l'origine de cette étiquette en forme de ballon ? Ses reflets dorés libèrent une force et une énergie solaire tout en équilibre. Grenache, cinsault et vermentino façonnent ce vin de Provence. C'est le joueur de basket Tony Parker. ***Château La Mascaronne, Côtes de Provence 2021, AB, 19,50 €.***

Un célèbre chef

Qui se cache derrière ce varois délicat ? Un vin d'apéritif lumineux dès qu'il passe à table, avec son aromatique fin et contrasté. C'est Joachim Splichal, chef de renommée internationale qui rayonne depuis Los Angeles au Patina. ***Domaine de Cala, Prestige, Coteaux Varois en Provence 2020, 14,95 €.***

Un acteur français

Qui a élaboré ce rosé poétique et contemplatif, apaisé et fruité, dans le Languedoc ? Un vin qui appelle l'amitié, élevé en fût de chêne (légère touche vanillée), issu de cinsault, syrah, grenache. C'est Pierre Richard, l'acteur français star depuis les années 1970. ***Château Bel Évêque, Corbières, 11,20 €.***

Un chanteur et comédien français

Qui a donné sa chance à des vignes de grenache, syrah, cabernet-sauvignon dans le Luberon ? Un rosé, qui parle d'amour et d'amitié. C'est Patrick Bruel, chanteur et acteur français. ***Domaine de Léos, Cuvée Augusta 2021, Vin de France, 17,50 €.***

TOP !
LE MAGAZINE ENTHOUSIASTE 100% LIQUIDES

TOP ! magazine
Été 2022
Audience : 20 000 lecteurs

Un été en rose et blanc au domaine de Cala - LE GRAND PASTIS (le-grand-pastis.com)
30 juin 2022
Audience : 9 000 VU / mois

Carnet de cave•Vins rosés, vins d'été

Un été en rose et blanc au domaine de Cala

Il y a 3 semaines
grandpastis

Méconnu en France, voire inconnu du grand public, Joachim Splichal est une figure de la gastronomie Outre-Atlantique : chef germano-américain étoilé, il a fait fortune aux USA dès l'âge de 26 ans en créant le Patina Restaurant Group, fort de quelque 60 restaurants de New-York à la Floride, en passant par Los Angeles. Il y a 7 ans, le cuisinier s'est entiché de cette propriété varoise de 180 hectares dont 40 étaient dédiés à la seule viticulture ; elle portait alors le nom de domaine de Pourraques, allusion délicate aux petits narcisses blancs qui en tapissaient les terres. La propriété a été rebaptisée domaine de Cala, en référence à l'élégante calla, fleur colorée en forme de calice et, peut-être, en guise de clin d'œil à la Californie et à Los Angeles, ville d'adoption du chef né en Allemagne.

Les attaches de Splichal avec la Provence ne datent pas d'aujourd'hui puisqu'il s'est installé pour la première fois en 1977, à 20 ans, sur la Côte d'Azur, d'abord comme saucier à La Bonne Auberge, à Antibes, à L'Oasis de Mandelieu-La Napoule ensuite. Quatre ans plus tard, Jacques Maximin, le nomme second au Chantecler, le restaurant du Negresco à Nice.

Les 40 hectares de vignes se composent pour partie, de parcelles de grenache, cinsaut, syrah, carignan et rolle plantées depuis près d'un demi-siècle. D'autres, sont composées de plants souvent de sélection massale de grenache blanc, clairette et syrah… La conversion en bio a été décidée en 2020 parce que *« rendre à la nature son cycle et son fonctionnement naturels permet à un vignoble de le garder en bonne santé. C'est pourquoi la pratique du pâturage dans les vignes et la préservation de la garrigue, telle qu'elles étaient dans l'entre-deux guerres, sont de nouveau en vigueur au domaine »*, explique Flavian Maison, le chef de culture de

Cala. Toutes ces démarches contribuent à réduire les risques d'incendies, l'enherbement permet une meilleure infiltration de l'eau et une réduction des risques d'érosion. À Cala, c'est Michel Granier qui fait pâturer ses bêtes sur les terres, comme le faisait son père : *« Il y a toujours eu des moutons au domaine, preuve que l'environnement est sain »*, souligne-t-il.

Un rosé et un blanc, à parité

Pour coller à la tendance de l'été 2022, on a sélectionné deux vins, un blanc et un rosé, susceptibles d'accompagner au mieux vos déjeuners et dîners.
Le rosé Prestige 2020 (AOC coteaux varois en Provence) se compose de cinsault (88%), grenache noir (5%), syrah et rolle. Les vignes ont été l'objet de vendanges en vert, c'est-à dire que certaines grappes en formation ont été supprimées, afin de permettre aux baies restantes de mûrir plus facilement et de concentrer les jus. Avec sa robe rose limpide aux reflets brillants, ce vin offre un nez subtil et floral qui s'oriente ensuite sur des notes de pêche blanche. L'attaque est vive, la bouche équilibrée sur la fraîcheur et les arômes minéraux. Un vin servi à 10°C sur des plats à base d'épices comme un tajine, un poulet au safran ou un ragoût safran-fenouil.
Rosé Prestige 2020, dom. de Cala, 14,95 € les 75cl, chez les cavistes.

Le Cala blanc 2020 est issu d'un assemblage équilibré de rolle et grenache blanc vendangés à la main. Ce millésime en conversion bio présente une robe jaune paille pâle et surprend par son nez de fruits exotiques et d'agrumes, accompagné de nuances minérales et légèrement boisées. Vin très frais, équilibré et onctueux, il fera merveille à 12°C avec une sole ou une truite sauce au beurre ou une tarte aux pommes.

Cala blanc 2020, dom. de Cala, 14,95 € les 75cl, chez les cavistes.

Elle à Table
Juillet-août 2022
Diffusion : 104 380 numéros /
Audience : 884 000 lecteurs

Tranchons dans le lard, une bonne fois, rose cochon ou non, finalement, la couleur n'est qu'une des facettes de ces jolis vins aux personnalités affirmées. La couleur compte si vous êtes sensibles à l'harmonie d'une table bien dressée, et si l'infinie délicatesse dragée du breuvage s'accorde avec votre plus beau Limoges. Elle compte aussi si vous souhaitez avoir un aperçu de ce que plus tard vous boirez : plus le rosé est foncé, plus il y a de chances qu'il soit corsé.

À l'inverse, ces nectars quasi incolores sont-ils forcément insipides ? Que nenni ! On pourrait vous en dresser le portrait : il faudrait pour ça vous instruire des diverses techniques pour obtenir des rosés, presse directe ou saignée, parler de cépages, de régions, de désirs vignerons… Autant de facteurs qui influeront et feront tirer vers le magenta ou la framboise. Mais l'heure est à la dégustation, seul gage de ce que les rosés ont vraiment dans le ventre !

LES ROSE DRAGÉE

Poudrés, coquille d'œuf, presque translucides, ces vins aux robes très pâles ne manquent pourtant pas de style.

VIN DE FRANCE IGP OC, LA GRANDE SIESTE, ROSÉ DE RÊVE 2021
Evanescente, la robe de La Grande Sieste invite à la rêverie. Onirique pamplemousse, touche de bergamote, et une bouche tonique et gaie comme un pinson. À accorder avec des pasta carbonara, pour le contraste. **14 €**
lagrandesieste.com/fr

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE 2021
Là encore, une robe aux nuances très délicates et un vin marqué par l'élégance, sans sacrifier la gourmandise. L'abricot juteux, le citron meyer se mêlent en un joyeux duo, qui servira de partenaire particulier à des moules en escabèche. **17,50 €**
chateau-lamascaronne.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU CALISSANNE, CALISSON 2021
Mutin, coquin, presque un bonbon, ce rosé se déguste avec un plaisir simple. Des framboises, quelques notes plus exotiques à nos palais, un poil de cédrat, voici le hit de l'été. Il accompagnera sans rougir une belle volaille rôtie, pour lui donner du pep. **13,90 €**
chateau-calissanne.fr

PAYS D'OC, DOMAINE SALITIS, GRENACHE GRIS 2021
C'est un bouquet de fleurs qui embaume, entre freesia, chèvrefeuille et des notes plus herbacées. La bouche joue plus sur le fruit, petit, rouge, gourmand. Ce rosé de plaisir pur adorera de belles tranches de pain grillé garnies de fromage frais et de ciboulette. **8,95 €**
04 68 77 16 10

CHINON, DOMAINE DE LA PERRIÈRE, PREMIÈRE PRESSÉE 2021
Un cabernet franc, pour changer, car, avec ce cépage, l'on fait aussi de très jolis rosés aux notes, comme celui-ci, de rhubarbe et de fraise juste cueillie. À assortir avec des feuilles de vigne farcies. **9,50 €**
baudry-dutour.fr

COTEAUX VAROIS, DOMAINE DE CALA, PRESTIGE 2020
Fermez les yeux, sentez ! Du musc peut-être, un peu de macis, des épices douces qui nous transportent dans un bazar, et puis goûtez… L'orange amère, la bigarade infinie, séductrices, accompagneront fort à propos un poisson en croûte de sel. **14,95 €**
domainedecala.com/fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Terre de Vins
Juillet-août 2022
Diffusion : 50 000 exemplaires / Audience : 300 000 lecteurs

Domaine de Cala
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE
Classique 2021
10,95 €
15,5/20
L'ancien domaine de Pourraques a été repris en 2015 par le chef Joachim Splichal qui l'a rebaptisé d'un autre nom de fleur, Cala (arum). En conversion bio, c'est depuis 2020 à cinsault dominant qu'est élaborée cette cuvée minérale, aromatique sur les petits fruits rouges, tilleul et agrumes, d'une belle vivacité.

Une tarte aux courgettes et au chèvre.

Domaine Marie-Bérénice AB
16 €
16,5/20
80 % de mourvèdre complétés de grenache dans le rosé de Damien Roux qui a créé son domaine il y a dix ans entre La Cadière et Le Castellet et l'a baptisé du nom de sa fille. Un vin ample et frais sur des arômes de pêche de vigne, d'épices, et des zestes d'orange sanguine.

Des pâtes au pistou.

Domaine La Réaltière BIODYNAMIE
COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE
Pastel 2021
13 €
16,5/20
Pierre Michelland a concocté un rosé nature et en levures naturelles mais parfaitement maîtrisé. Un cinsault-grenache-cabernet sauvignon, issu de vignes de plus de 60 ans sans intrants, vendangées à la main et triées minutieusement avant un élevage sur lies fines. D'où un vin net et tendu sur des arômes de verveine, de fougère et citron vert.

Une omelette aux asperges vertes.

Domaine de Cala
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE
Classique 2021
10,95 €
15,5/20
L'ancien domaine de Pourraques a été repris en 2015 par le chef Joachim Splichal qui l'a rebaptisé d'un autre nom de fleur, Cala (arum). En conversion bio, c'est depuis 2020 à cinsault dominant qu'est élaborée cette cuvée minérale, aromatique sur les petits fruits rouges, tilleul et agrumes, d'une belle vivacité.

Une tarte aux courgettes et au chèvre.

Château Margüi AB
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE
2021
18,20 €
16,5/20
Depuis le rachat du domaine par le producteur du 7e art George Lucas en 2017, les vins n'ont cessé de gagner en finesse surtout en abandonnant l'élevage bois pour cet assemblage grenache, cinsault avec du cabernet sauvignon et une touche de syrah. Agrumes, fruits blancs et fraise des bois sur une note poivrée tout en délicatesse.

Une salade de poulpe grillé.

Bastide de Blacailloux AB HVE
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE
Miraïa 2021
16,30 €
16,5/20
Ce terroir froid aux fortes amplitudes thermiques au cœur du Var vert donne des vins aromatiques et délicats. Un grenache-syrah avec une touche de rolle, fin et juteux sur la pêche blanche, la grenade, le pomelo. Miraïa signifie « miroiter » en provençal, comme le soleil d'ici dans les sources et les fontaines.

Une salade de truite fumée et mangue.

singulars
L'art de vivre festif et engagé

Le chef étoilé Joachim Splichal hisse son domaine de Cala au firmament des Coteaux varois ~ Singulars
7 juillet 2022
Audience : 10 000 VU / mois

Le chef étoilé Joachim Splichal hisse son domaine de Cala au firmament des Coteaux varois

Auteur : Patricia de Figueiredo

Article publié le 7 juillet 2022

Chef mondialement reconnu – du Negresco à Nice au Patina à Los Angeles, Joachim Splichal décide en 2014 de se consacrer à la vigne en rénovant avec ses deux fils une propriété à Brignoles. A force d'investissements, le Domaine de Cala propose cinq cuvées en AOP *Coteaux Varois en Provence* dont plusieurs vins de caractère ont retenu l'attention de Singulars : *Cala Prestige Rosé*, *Cala Blanc 2020*, *Cala Prestige Rouge.*

Après avoir glané des étoiles aux 4 coins du monde, Joachim Splichal a fait du Domaine de Cala, un AOP Coteaux varois reconnu pour sa caractère Photo DR

Une formation au milieu des étoilés

Originaire d'Allemagne du Sud, du Bade Württemberg exactement, Joachim Splichal a fait carrière comme chef reconnu dans le monde entier. « *Mes parents tenaient une auberg e, j'ai baigné dans le milieu de la gastronomie, j'ai naturellement voulu faire ce métier. Pour cela, j'ai étudié dans une école hôtelière en Suisse.* » explique-t-il. Une fois sorti diplômé, il bourlingue dans des hôtels en Suisse, au Canada, en Suède avant d'arriver en France en 1977. Il travaille alors dans les prestigieux établissements de la Côte d'Azur : La Bonne Auberge à Antibes, *L'Oasis* à La Napoule et *Le Chantecler* à Nice, le restaurant de l'Hôtel Negresco. Là, la rencontre de **Jacques Maximin** sera déterminante pour sa carrière, tout comme celle un peu plus tard d'**Alain Ducasse**.

De Los Angeles à Brignoles

En 1981, celui qui est désigné par le **Cercle Epicurean Society**, « *chef le plus jeune et le plus créatif* » traverse alors l'Atlantique, atterrit au *Regency Club* de Los Angeles. Il ouvre avec sa femme en 1989, le ***Patina*** qui séduit tout le gratin d'Hollywood, il s'installe au Walt Disney Concert Hall en 2003. « Déjà à l'époque, le vin me passionnait, nous avions plus de 1000 références à la carte du restaurant » précise le chef dont le restaurant a reçu le Wine Spectator *Grand Award* depuis 1994. Son empire Patina Restaurant Group grandit jusqu'à englober une soixantaine de restaurants entre New-York et Los Angeles.
En 2014, il décide de tout vendre pour réaliser un rêve. « *La rencontre avec le Domaine de Pourraques à Brignoles a été fondamentale, un vrai coup de cœur.* » Avec ses deux fils, Sébastien et Nicolas, les trois hommes décident de reprendre la Bastide qui date du XIVe et de transformer le vignoble. Ils en changent de nom pour devenir **le Domaine de Cala**.

Le Panorama du Chai et de la Bastide du Domaine de Cala, réussite de la famille Joachim Splichal depuis 2014 Photo Hervé Fabre

Un domaine de 120 ha dont 40 de vignes.

Sur ce sol argilo-calcaire et sous le soleil de Provence, l'accent est mis sur la qualité du rosé tandis que les cuvées rouge et blanc sont créées.
Désormais, le vignoble est **en conversion bio** : Enherbement contrôlé, désherbage manuel ou mécanique, traitement non chimique à base de souffre et sulfate de cuivre, engrais organique… alors que des moutons s'occupent de tondre.

La beauté des vignes du domaine de Cala permet de comprendre le coup de foudre du chef allemand Photo Hervé Fabre

Le domaine de Cala produit des vins fins, racés issus de cinq cépages : le Grenache, la Syrah, le Rolle, le Cinsault et le Carignan. Les rosés vieillissent dans des cuves en inox, les blancs et les rouges en cuves de béton puis s'épanouissent dans des chais en bois 4 à 5 mois pour les vins blancs et 12 à 15 mois pour les rouges.

Les Vignes du Domaine de Cala Photo Hervé Fabre

Des vins très identitaires assumés

Singulars a remarqué le ***Cala Prestige Rosé 2020.*** Cette cuvée est vinifiée en fût de chêne pendant 4 mois. C'est un rosé de gastronomie, fin et très équilibré. « *Je conseille de déguster ce rosé sophistiqué avec du poisson, particulièrement avec une bourride ou une bouillabaisse car il s'accommode très bien avec les épices et le safran en particulier* » insiste Joachim.
Autre belle réalisation, le ***Cala Blanc 2020*** se révèle aromatique, harmonieux, un vin de garde assurément qui ira bien avec de la viande blanche comme sur des poissons.
Enfin plutôt rare en Provence un rouge, la ***cuvée Cala Prestige Rouge 2019*** possède une personnalité certaine. Les bouteilles sont étiquetées à la main. Un vin pour des occasions particulières.

L'avenir consistera à un ressource aux sources, avec l' ouverture d'un restaurant sur le domaine, avec une carte inspirée du terroir provençal bâtie avec des produits frais de proximité notamment du marché de Brignoles.
La belle histoire de Jaochim Splichal est loin d'un point final !

Challenges
L'économie de demain est l'affaire de tous

En images : notre sélection de vins et champagnes d'été - Challenges
11 juillet 2022
Audience : 1 700 000 VU/mois

Luxe

En images : notre sélection de vins et champagnes d'été

Par Xavière Laffont le 11.07.2022 à 10h13 Lecture 4 min.

La saison des journées ensoleillées et des dîners en extérieur est désormais ouverte. Et cette saison, les vins et champagnes plutôt rosés se dévoilent fruités et rafraîchissants. Sélection.

L'été est enfin là et la pause vacances approche à grand pas pour certains. Une période propice à la convivialité et à la détente. Bains de soleil, apéritifs, barbecue, déjeuners sur la plage ou dans un jardin… Des événements auxquels s'invitent les boissons alcoolisées dites "d'été". Arômes fruités, floraux, ou bien épicés, les domaines proposent des cuvées inédites, rafraîchissantes et gourmandes. Afin de bien les choisir, voici notre sélection (non exhaustive) de champagnes et vins rosés à déguster cet été.

Domaine de Cala

Ce rosé provençal venu tout droit du domaine de Cala a une couleur rose très légère aux reflets brillants. En bouche, il dévoile des arômes épicés de fruits blancs et d'agrumes, qui s'accompagnent de légères notes torréfiées. Un rosé qui peut s'accorder avec des plats épicés ou safranés.

Rosé prestige 2020. Prix : 14,95 euros. Disponible chez les cavistes.

En images : notre sélection de vins et champagnes d'été (yahoo.com)
11 juillet 2022
Audience : 1 418 295 VU/mois

Challenges

En images : notre sélection de vins et champagnes d'été

11 juillet 2022

La saison des journées ensoleillées et des dîners en extérieur est désormais ouverte. Et cette saison, les vins et champagnes plutôt rosés se dévoilent fruités et rafraîchissants. Sélection.

L'été est enfin là et la pause vacances approche à grand pas pour certains. Une période propice à la convivialité et à la détente. Bains de soleil, apéritifs, barbecue, déjeuners sur la plage ou dans un jardin… Des événements auxquels s'invitent les boissons alcoolisées dites "d'été". Arômes fruités, floraux, ou bien épicés, les domaines proposent des cuvées inédites, rafraîchissantes et gourmandes. Afin de bien les choisir, voici notre sélection (non exhaustive) de champagnes et vins rosés à déguster cet été.

Domaine de Cala

Ce rosé provençal venu tout droit du domaine de Cala a une couleur rose très légère aux reflets brillants. En bouche, il dévoile des arômes épicés de fruits blancs et d'agrumes, qui s'accompagnent de légères notes torréfiées. Un rosé qui peut s'accorder avec des plats épicés ou safranés.

Rosé prestige 2020. Prix : 14,95 euros. Disponible chez les cavistes.

Food&Sens
·DANS L'UNIVERS DES CHEFS·

Secrets de Cave… Les Rosés de l'Été - Food & Sens (foodandsens.com)
20 juillet 2022
Audience : 47 000 VU/mois

SECRETS DE CAVE… LES ROSÉS DE L'ÉTÉ

20 JUILLET 2022 0 NON CLASSÉ

Food&Sens – **Secrets de Cave…** par *Dominique Homs*

Le temps est venu de penser vraiment à l'été, aux vacances, aux apéros entre amis et aux soirées inoubliables. Pour ne pas passer à côté des bonnes choses, nous avons choisis des rosés de toutes les régions de France, des bio, des pas bio, des chers, des moins chers, mais surtout surtout…que des bons. Un joli mélange pour vous donner ces idées…dont nous manquons parfois !

Domaine de CALA Rosé prestige 2020 (en conversion Bio) AOC Coteaux Varois en Provence. Rosé de gastronomie qui s'accordera avec des plats épicés ou safranés. 14,95€

Vente sur le site www.domainedecala.com/fr/

Le magazine des cavistes & sommeliers
Été 2022
Diffusion : 7 000 exemplaires / Audience : 21 000 lecteurs

DÉGUSTATION

GÉNÉRATION ESTANDON
VIGNERONS D'ESTANDON
AOP Coteaux Varois en Provence • Bio
• Brignoles (83)
• Cinsault, grenache N. et syrah
• Bouche marquée par l'élégance des fruits rouges et le croquant des notes d'agrumes.

JOIO
BASTIDE DE BLACAILLOUX
AOP Coteaux Varois en Provence
• Tourves (83)
• Grenache 70%, syrah 20%, rolle 10%
• Le nez est marqué par les petits fruits, rouges, la pêche et des notes d'agrumes. La bouche est ronde, notes d'agrumes et une belle pointe d'amertume en finale.

DOMAINE DE CALA
AOP Coteaux Varois en Provence
• Brignoles (83)
• Cinsault 60%, grenache N. 30%, syrah 8%, rolle 2%
• Nez qui oscille entre les fruits rouges et les agrumes. Bouche vive et fraîche marquée par les notes d'agrumes.

CHÂTEAU BAS
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
• Vernègues (13)
• Majoritairement grenache N., mourvèdre, cabernet-sauvignon
• Nez sur les petits fruits rouges. La bouche est ronde avec de belles notes d'agrumes.

MAS DE PAMPELONNE
MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ
AOP Côtes de Provence
• Gassin (83)
• Grenache N., cinsault
• Nez sur les agrumes, finale saline.

MAGALI
FIGUIÈRE
AOP Côtes de Provence - bio
• La Londe-les-Maures (83)
• Grenache N., cinsault, syrah, cabernet-sauvignon
• Nez fruité, sur les fruits rouges et les agrumes. Bouche ronde, notes de pêche.

CHÂTEAU DES DEMOISELLES
AOP Côtes de Provence
• La Motte (83)
• Cinsault 45%, grenache N. 25%, tibouren 27%, mourvèdre 3%
• Notes de guimauve, pêche, fruits rouges.

DOMAINE D'ÉOLE
DOMAINE D'ÉOLE
Coteaux Varois en Provence
• Eygalières (13)
• Grenache N. 55%, cinsault 30% + syrah, counoise, carignan et rolle
• Nez sur les fruits rouges mûrs, jolie structure avec de belles notes d'agrumes.

Le magazine des cavistes & sommeliers
Été 2022
Diffusion : 7 000 exemplaires / Audience : 21 000 lecteurs

CALA BLANC 2020

AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
DOMAINE DE CALA

- Tél. 04 98 05 28 14 • Brignoles (83)
- Cépages : rolle 50%, grenache B. 50%
- Sélection parcellaire des parcelles à faibles rendements • Cépages en sélection massale • Sols argilo-calcaires • Vendange en vert • Fermentation en fûts de 500 l. • Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de 500 l.

A vrai dire, on aime beaucoup ce qui se fait au Domaine de Cala. Ce blanc très aromatique ne déroge pas à cette règle. Au nez, on retrouve des arômes de poire, une pointe d'agrumes et un zeste de fruits exotiques. Déjà, les nuances minérales et le bois bien fondu développe de nouvelles ambiances comme ce joli vanillé, voire cette impression de pâtisserie fraiche. On oscille toujours entre le fruit et les notes empyreumatiques nuancées et la finale se montre résolument minérale.

90 pts 14,95 €

les CAVISTES & SOMMELIERS • n°70 55

NOS COUPS DE CŒUR

AU PIED DU MONT CHAUVE - ALIGOTÉ

AOP BOURGOGNE - vin blanc 2020
FAMILLE PICARD

- Tél. 03 80 21 98 57 • Chassagne-Montrachet (21)
- Cépage : aligoté 100%
- Parcelle "Chat Blanc" • Age moyen des vignes : 40 ans • Sol argilo limoneux
- Aucun intrant utilisé • Sulfitage après la fermentation malolactique • Elevage en fûts et en foudres pendant 8 mois • Fin de l'élevage en cuve pendant 6 mois

On ne saurait résumer la Bourgogne à son seul - et magnifique - chardonnay. Dans ce domaine en biodynamie, l'aligoté s'épanouit avec un nez d'une très grande complexité. On passe de la pêche à la poire, en passant par la pomme verte ou un zeste de citron. On décèle aussi un peu d'herbes séchées. Et la belle acidité associée à l'ampleur de la bouche finissent de signer une très belle cuvée.

91 pts 19,- €

CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE

IGP CÔTES DE GASCOGNE - 2021
DOMAINE TARIQUET

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépage : chardonnay 100%
- Vieilles vignes
- Elevage en fûts de chêne pendant 8 mois

Année après année, on ne se lasse pas de plonger le nez dans ce vin qui rend hommage au chardonnay. Et oui, au Domaine Tariquet, la famille Grassa cultive l'envie de se dépasser depuis 5 générations. Dès le premier nez, les arômes primaires explosent : pêche jaune, ananas, mangue, abricot sec. Et, très vite, suivent ces belles notes vanillées et de lait de coco qui rendent cette Tête de Cuvée si atypique et attachante. La bouche est marquée par un joli gras qui permettra à ce vin de dépasser le cadre de l'apéritif pour se mesurer à quelques jolis plats. La finale est assez saline.

91 pts 11,50 €

A MINIMA

AOP ALSACE - vin blanc 2019
DOMAINE TRAPET

- Tél. 03 80 34 30 40 • Gevrey-Chambertin (21)
- Cépages : sylvaner, gewurztraminer, muscat, pinot gris, riesling, pinot auxerrois
- Fermentation en cuves inox

Il n'y a pas eu de souci chez notre imprimeur... L'étiquette de la maison bourguignonne (et alsacienne) est bel et bien à l'image du nom de la cuvée. Minimaliste. L'assemblage l'est moins. Promoteur d'une viticulture sans intrant et biodynamique, Trapet joue la carte de la richesse aromatique. Et c'est très réussi. Si le muscat s'impose au premier nez, ensuite, on touche du doigt des notes florales (la rose), des fruits exotiques et une légère impression fumée. La bouche est très fraiche, équilibrée, enthousiasmante avec un vin qui ravira aussi bien à l'apéritif que durant le repas.

90 pts 14,- €

CALA BLANC 2020

AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
DOMAINE DE CALA

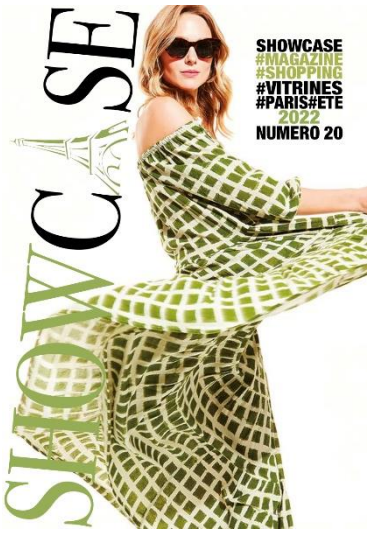
- Tél. 04 98 05 28 14 • Brignoles (83)
- Cépages : rolle 50%, grenache B. 50%
- Sélection parcellaire des parcelles à faibles rendements • Cépages en sélection massale • Sols argilo-calcaires • Vendange en vert • Fermentation en fûts de 500 l. • Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de 500 l.

A vrai dire, on aime beaucoup ce qui se fait au Domaine de Cala. Ce blanc très aromatique ne déroge pas à cette règle. Au nez, on retrouve des arômes de poire, une pointe d'agrumes et un zeste de fruits exotiques. Déjà, les nuances minérales et le bois bien fondu développe de nouvelles ambiances comme ce joli vanillé, voire cette impression de pâtisserie fraiche. On oscille toujours entre le fruit et les notes empyreumatiques nuancées et la finale se montre résolument minérale.

90 pts 14,95 €

Le Magazine des CAVISTES & SOMMELIERS • n°70 55

Showcase magazine
Été 2022
Diffusion : 30 000 exemplaires / Audience : 165 000 lecteurs



GOOD MODÉRATION

bouche
Appetizers

To accompany
WITH A DRINK,
Tapas and antipasti, fish or vegetable terrines, hummus, preparations in glasses, tapenades, delicatessen, tuna with ricotta rillettes ...

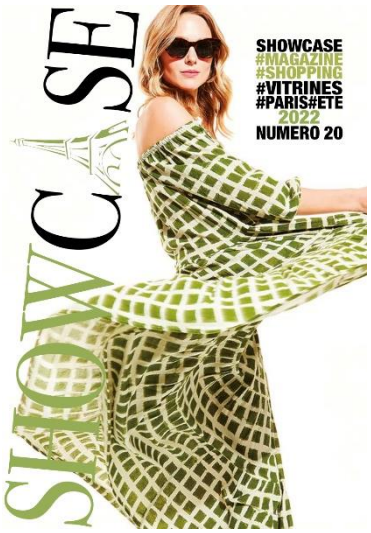
1/ Vignobles Marie Maria, Lutz, AOC Pacherenc du Vic-Bihl, Vin Blanc Doux, 14 euros, chez les cavistes, en belle restauration, www.marie-maria.com
2/ Bestheim, Crémant d'Alsace Extra-Brut, 10 euros, en GMS, chez les cavistes, www.bestheim.com
3/ Champagne Cattier, Brut Blanc de Blancs Premier Cru, Cuvée emblématique de chez Cattier, 44,80 euros, chez les cavistes, www.cattier.com
4/ Domaine de Cala, Rosé Classique 2021, AOC Coteaux Varois en Provence, 10,95 euros, chez les cavistes, www.domainedecala.com
5/ Château de Saint-Martin, Ame de Saint-Martin, Cru Classé, AOP Côtes de Provence, 16,50 euros, chez les cavistes, www.chateaudesaintmartin.com

6/ Domaine de l'Olivette, AOC Bandol Blanc, Cuvée Tradition, 20,70 euros, chez les cavistes, www.vinsdebandololivette.com
7/ Domaine Salel et Renaud, Piqueberle, Rosé, IGP Coteaux de l'Ardèche, 8,60 euros, chez les cavistes, www.domainesalelrenaud.com
8/ Gérard Bertrand, Orange Gold, Vin Biologique Orange, technique de vinification ancestrale, 13,50 euros, chez les cavistes, www.gerard-bertrand.com
9/ Champagne Tribaut Schloesser, 8 Terroirs, Rosé Brut, 32 euros, chez les cavistes, www.champagne.tribaut.wine/fr
10/ SeaFood&co, Sauvignon Blanc, Vin de Touraine 100% Sauvignon, 5 euros, en GMS, www.allianceloire.com
11/ Domaine Franck Chavy, AOP Régnié 2020 « sans sulfites », 100% Gamay, 11,50 euros, au domaine, www.domainefranckchavy.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

12/ Château de Rey, Sisquo Rosé 2021, AOP Côtes du Roussillon, 10,50 euros, chez les cavistes, www.chateauderey.com
13/ Ogier, AOC Tavel, Singulier Pluriels 2021, Singulier : 1 seul vin, 1 seule couleur, Pluriels : accords gastronomiques infinis, 12 euros, chez les cavistes, www.ogier.fr
14/ Domaine François Lurton, Les Fumées Blanches, Sauvignon Blanc 2021, IGP Côtes de Gascogne, 12 euros, chez les cavistes, www.vins-françoislurton.com
15/ Domaine du Clos de Caille, Clos de Caille Rosé 2021, AOP Côtes de Provence, bio, 19,50 euros, chez les meilleurs cavistes, www.closdecaille.com
16/ Vignobles Rodet Recapet - Château BruleSécaille, Blanc de BruleSécaille 2020, AOC Côtes de Bourg, 12,80 euros, chez les cavistes, www.brulesecaille.com
17/ Plaimont, L'Enfant Roi, AOC Madiran 2020, Grand Vin Biologique, 15 euros, chez les cavistes, en restaurant, www.plaimont.com

Showcase magazine
Été 2022
Diffusion : 30 000 exemplaires / Audience : 165 000 lecteurs



GOOD MODÉRATION

Autour des braises...

Pour accompagner
LES GRILLADES & BARBECUES
de poissons, de saucisses, légumes grillés, brochettes d'escargots, travers de porc, gambas grillées, coquillages à la plancha...

1/ Chêne Bleu, Astralabe 2017, Ventoux, Grenache et Syrah bio, 21 euros, chez les cavistes, www.chenebleu.com
2/ Château Malherbe, AOP Côtes de Provence Rosé 2021 bio, Grenache et Cinsault Vieilles Vignes, 25 euros, chez les cavistes, www.chateau-malherbe.com
3/ Domaine de Cala, Rosé Prestige 2020, AOC Coteaux Varois en Provence, 14,95 euros, chez les cavistes, www.domainedecala.com/fr/
4/ Bodvar – House of Rosés, Bodvar n°8 - 2019, AOP Côtes d'Aix-en-Provence bio, 14 euros, chez les cavistes, www.bodvarrose.com
5/ Alliance Loire, Cornelius 1831, AOP Bourgueil 2018, Cabernet Franc, 15,20 euros, chez les cavistes et CHR, www.allianceloire.com
6/ Alliance Loire, Vobridius, AOC Vouvray 2015, Chenin Blanc, 14,60 euros, chez les cavistes et CHR, www.allianceloire.com
7/ Plaimont, Domaine de Cassaigne, Grand Vin IGP Côtes de Gascogne, Merlot et Syrah, 10,70 euros, chez les cavistes, au domaine, www.plaimont.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

8/ Domaine Grosbois, Gabare 2020, AOC Chinon, Cabernet Franc bio, 19,50 euros, chez les cavistes, CHR, au domaine, www.domainegrosbois.fr
9/ Domaine La Grande Bauquière, Moment Singulier Rosé 2020, Grande Cuvée, AOP Côtes de Provence, 38 euros, chez les cavistes, au domaine, www.domainelagrandebauquiere.com
10/ Plaimont, Rosé d'Enfer, AOC Saint Mont, 9 euros, chez les cavistes, CHR, www.plaimont.com
11/ Château Monestier La Tour, AOC Côtes de Bergerac 2018, bio, 19,50 euros, chez les cavistes, www.chateaumonestierlatour.com
12/ Domaine Chanson, Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Vergelesses 2017, 49 euros, chez les cavistes, www.domaine-chanson.com
13/ Domaine Langlois-Château, Vieilles Vignes 2018, Saumur-Champigny, 20,55 euros, chez les meilleurs cavistes, www.langlois-chateau.fr
14/ Domaine La Cavale, Blanc 2020, Grand Vin Blanc du Lubéron, certifié bio, 80 euros, au domaine, www.domaine-lacavale.com

15/ Gérard Bertrand, Source Of Joye, AOP Languedoc, Rosé certifié bio, 16 euros, chez les cavistes, www.gerard-bertrand.com
16/ Domaine Vallet, Méribets, AOP Saint-Joseph, Vin Rouge d'Ardèche, 19 euros, chez les cavistes, www.domainevallet.com
17/ Domaine Le Novi, Amo-Roujo, Terroir d'Altitude du Lubéron, certifié bio, 14 euros, chez les cavistes, www.domainelenovi.com
18/ Domaines François Lurton, Domaine de Nizas Blanc 2020, AOP Languedoc Pézenas, 16 euros, chez les cavistes, www.domainesfrancoislurton.com
19/ Bestheim, Exception 2019, Grand Vin d'Alsace, Pinot Gris de la Vallée de Kientzheim-Kaysersberg, 15,50 euros, chez les cavistes, www.bestheim.com
20/ Domaines François Lurton, Les Fumées Blanches, Les Calcaires Rosé Bio 2021, Sauvignon Gris et Blanc, IGP Côtes de Gascogne, 12 euros, chez les cavistes, www.vins-francoislurton.com

Dreams
Juillet-septembre 2022
Audience : 142 000 lecteurs

Déjeuner arty « Chez Jeannette » à la Commanderie de Peyrassol

Après un parcours d'art à travers vignes à la découverte des plus grands artistes du XX[e] et XXI[e] siècles, place à une balade gourmande sur le fief de la jeune cheffe Alexia Fresia, qui œuvre sous la houlette de l'étoilé Michel Portos. Sur sa table gastronomique au milieu des vignes face aux drapeaux de Daniel Buren, Alexia excelle en créativité et naturalité. À la carte, légumes bio et fruits de saison, cultivés sur place s'accompagnent de produits du terroir, pourvu qu'ils soient de qualité. Comme ce thon de Méditerranée et sa compotée provençale aux olives taggiasche, cuit à la perfection. Côté dessert, l'œuvre est tout aussi délicate.
Pendant tout l'été, le restaurant est ouvert midi et soir (sauf le jeudi soir).

1 Cuvée Claire 2021, **17,90 €**, *La Madrague* 2 Rosé 2021, **18,50 €**, *Ultimate Provence* 3 Millésime Rosé 2021, **19,50 €**, *Château La Mascaronne* 4 Rosé Premium 2021, *Château Roubine* 5 Millésime 2021, **25 €**, *Château Malherbe* 6 Rosé 2021, **12,50 €**, *domaine Saint Andrieu* 7 Rosé 2021, **15,75 €**, *château Real Martin* 8 Héritage 2021, **16,80 €**, *Château Maïme* 9 Mas de Luna, **17 €**, *domaine de La Paturie* 10 Le Rosé Bleu, **9,35 €**, *Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez.*

5 rosés en AOP Coteaux varois en Provence qui nous ont fait craquer !

1 Rosé 2021, **16,50 €**, *Château Margüi.*
2 Rosé Patricia Ortelli 2021, **24 €**, *Château la Calisse.*
3 Rosé Prestige 2020, **14,95 €**, *Domaine de Cala.*
4 Miraia Rosé 2021, **14,80 €**, *Blacaillaux.*
5 Génération Estandon 2021, bio, **10,50 €**, *Estandon.*

Nos coups de cœur en AOP Bandol

1 Rosé 2021, **23 €**, *Château Pibarnon.*
2 Millésime 2021, **20 €**, *domaine de Terrebrune.*
3 L'irréductible 2021, **26 €**, *domaine de la Bégude.*
4 Millésime 2021, **17 €**, *La Suffrène.*
5 Bandol 2021, **19 €**, *La Font des Pères.*

Escapades en Provence

La Provence n'en finit pas de nous émerveiller. Cette terre authentique, qui s'étend du Rhône aux Alpes du Sud jusqu'à la mer Méditerranée, immortalisée par Cézanne, envoûtée par Jean Giono, glorifiée par Marcel Pagnol, théâtralisée par Jean Vilar et chantée par Gilbert Bécaud, cache encore de nombreuses adresses à découvrir, notamment, la Provence des vignobles : faire du vélo électrique dans le **vignoble de Figuière** à La-Londe-les-Maures/ apéros jazzy au **château Saint-Maur** à Cogolin / les pieds dans le sable au **café Léoube** de Bormes-les-Mimosas...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les rosés d'été 2022 - Blakemag
9 août 2022
Audience : 10 000 VU/mois

Les Rosés D'été 2022

ARCHIVES GASTRONOMIE LIFESTYLE

Les rosés d'été sont synonymes de vacances, de farniente… Si le rosé est un plaisir estival, c'est que le servir frais est bien souvent une évidence, voire une nécessité. Il se fait alors le compagnon des apéritifs de fin de journées caniculaires, des barbecues entre amis ou en famille, des vacances, des couchers de soleil face à la mer, des après midi farniente en bord de piscine. Le rosé est devenu le vin de l'été, il en existe de plus en plus. Pour vous permettre d'y voir plus clair dans ce choix dionysiaque ou tout simplement pour vous pointer du doigt nos dernières trouvailles, voici notre sélection des vins rosés pour cet été 2022, du rosé venu d'un partout, clair, bien rouge, gris ou encore avec des bulles, il y en a pour tous les goûts

Domaine de Cala, cuvée prestige, 2021 : Un vin des coteaux varois, en Provence, qui passe trois mois en fût, ce qui lui confère des notes finement épicées et en bouche des pointes de gingembre. Pour le reste ce rosé frais et fruité nous emmène sur des saveurs d'agrume type zist de yuzu, melon, et pamplemousse. Un très beau vin de dégustation ou pour un repas de belles grillades.

résidences immobilier

Résidences Immobilier magazine
Été 2022
Audience : 40 000 exemplaires, 190 000 lecteurs

SORTIR
Par Radia Amar

LE MIRAGE, UN ART DE VIVRE

Installé à flanc de colline face à la mer et aux îles d'Or, le Mirage est un exquis nouveau boutique-hôtel bohème chic de 35 clés à Bormes-les-Mimosas, à quelques encablures du Fort de Brégançon. Ouvert à la clientèle extérieure midi et soir, le restaurant s'articule autour d'une carte simple et fraîche où chaque ingrédient a été choisi avec une rare minutie. En cuisine, la Cheffe Marion Pouget ne lésine pas sur la générosité, le tout dans un cadre hautement séduisant. ***38, rue de la Vue des Îles, Bormes-les-Mimosas. www.lemirage-hotel.com***

THE FINE ART OF LIVING *On the hillside, facing the sea and îles d'Or, Le Mirage is an exquisite new boutique-hotel offering 35 rooms and Bohemian chic in Bormes-les-Mimosas, not far from the Fort de Brégançon. Open to non-residents for lunch and dinner, the restaurant proposes a simple, fresh menu in which each ingredient has been selected with the utmost care. In the kitchen, Chef Marion Pouget opts for generosity, all in a very enticing setting.*

CALA, UN DOMAINE À DÉCOUVRIR

Situé à Brignoles, en pleine nature dans le Var, le Domaine de Cala acquis par le Chef Joachim Splichal s'étend sur 180 hectares dont 40 dédiés à la viticulture. Blancs, rouges et rosés, tous les exquis vins de la propriété sont le fruit d'une passion pour la gastronomie. À visiter.

WAITING TO BE DISCOVERED *In the midst of nature in Brignoles in Le Var, the Domaine de Cala acquired by Chef Joachim Splichal is comprised of 445 acres of land of which almost 100 acres are dedicated to viticulture. Red, white or rosé, all the property's excellent wines bear witness to a passion for gastronomy. Well worth a visit.* ***703, chemin de la Pelegrine, Brignoles. (04 94 69 84 93)***

RÉGALADE À LA FONDATION MAEGHT

Le trio de cuisiniers niçois du restaurant étoilé Les Agitateurs prend les commandes de Sous les Pins, le café restaurant de la vénérable Fondation Maeght à Saint-Paul-de-Vence. Ils redonnent vie à ce lieu d'âme et d'esprit avec une cuisine aux parfums de garrigue alliant simplicité, partage et poésie.

TREATS AT THE MAEGHT FOUNDATION

The trio of cooks from the star-rated restaurant Les Agitateurs in Nice now man the ovens at Sous les Pins, the café-restaurant of the venerable Maeght Foundation in Saint-Paul-de-Vence. They are restoring life to this setting of soul and spirit by offering cuisine with the fragrances of the garrigue, a blend of simplicity, lyricism and sharing. **623, Chemin des Gardettes, Saint-Paul-de-Vence. (04 93 32 45 96)**

La Provence

La Provence (toutes éditions)
10 août 2022
Audience : 550 000 lecteurs

L'AGENDA

Deux soirées "Calacool" au Domaine de Cala, à Brignoles, les jeudis 11 et 18 août

Parmi les nombreuses soirées festives offertes par les domaines viticoles en Provence, en voici deux proposées pour la première fois à Brignoles.
Sur la terrasse du Domaine de Cala, la propriété du chef étoilé Joachim Splichal, dans un environnement verdoyant avec vue sur les vignes, le chef-vigneron donne rendez-vous pour découvrir les cuvées du Domaine autour de DJ Verone @veronedj et des pizzas Les Chênes Blanc dans une ambiance conviviale, les jeudis 11 et 18 août de 18 h 30 à 23 h.
Le Domaine de Cala est une propriété acquise en 2015 par Joachim Splichal. Ancien "Domaine de Pourraques" il s'étend sur 180 hectares dont 40 dédiés à la viticulture. Certaines parcelles de grenache, cinsault, syrah, carignan, rolle... y sont implantées depuis près d'un demi-siècle. D'autres, composées des plants souvent de sélection massale de grenache blanc, clairette, syrah... ont été sélectionnées par le propriétaire passionné afin de composer un vignoble de caractère et dans la biodiversité.

Domaine de Cala, 703 chemin de la Pelegrine
83170 Brignoles - 04 94 69 84 93 caveau@domainedecala.com
Le caveau 04 98 05 28 14
caveau@domainedecala.com

/PHOTOS HERVÉ FABRE

Domaine de Cala Coteaux Varois en Provence • WANDS (luxury-touch.com)
17 août 2022
Audience : 5 000 VU/mois

LE BOIRE LES VINS

Domaine de Cala Coteaux Varois en Provence

Domaine de Cala, au cœur de la Provence Verte… Situé à Brignoles, non loin du Vallon de Pourraque et relativement proche de Camps-la-Source, ce domaine est très jeune. Depuis 2015, le Chef Joachim Splichal a transformé la propriété en affirmant son caractère viticole et nous goûtons enfin les fruits de ce travail de passion.

Déjà, il y a une grand cohérence entre les cuvées : des vins de terroirs et d'autres plus taillés pour la Garde. Mais en plein Été, on ne va pas ouvrir des bouteilles qui ont besoin de temps. On va plutôt opter pour la découverte des vins « Bon à Boire » du domaine. Des vins de l'instant, aux revers parfois gastronomiques, toujours liés au plaisir et à la convivialité.

Domaine de Cala – Coteaux Varois en Provence Rosé 2021

« *Cette cuvée 'plaisir' nous entraine dans un verger de fruits blancs et jaunes où se mêlent les essences florales dans un soupir de clémentines juteuses. La bouche est droite, minérale, avec une belle onctuosité salivante bercée de pointes d'amandes vertes. Une cuvée parfaite pour l'apéritif méditerranéen, le poulet rôti et les salades exotiques. On adore sa trame juteuse qui est un pur régal lorsque la température dépasse les 30°c* ». La Rédaction

Domaine de Cala – Site Internet

Coteaux Varois en Provence Rosé Classic 2021

703 chemin de la Pelegrine 83170 Brignoles, France

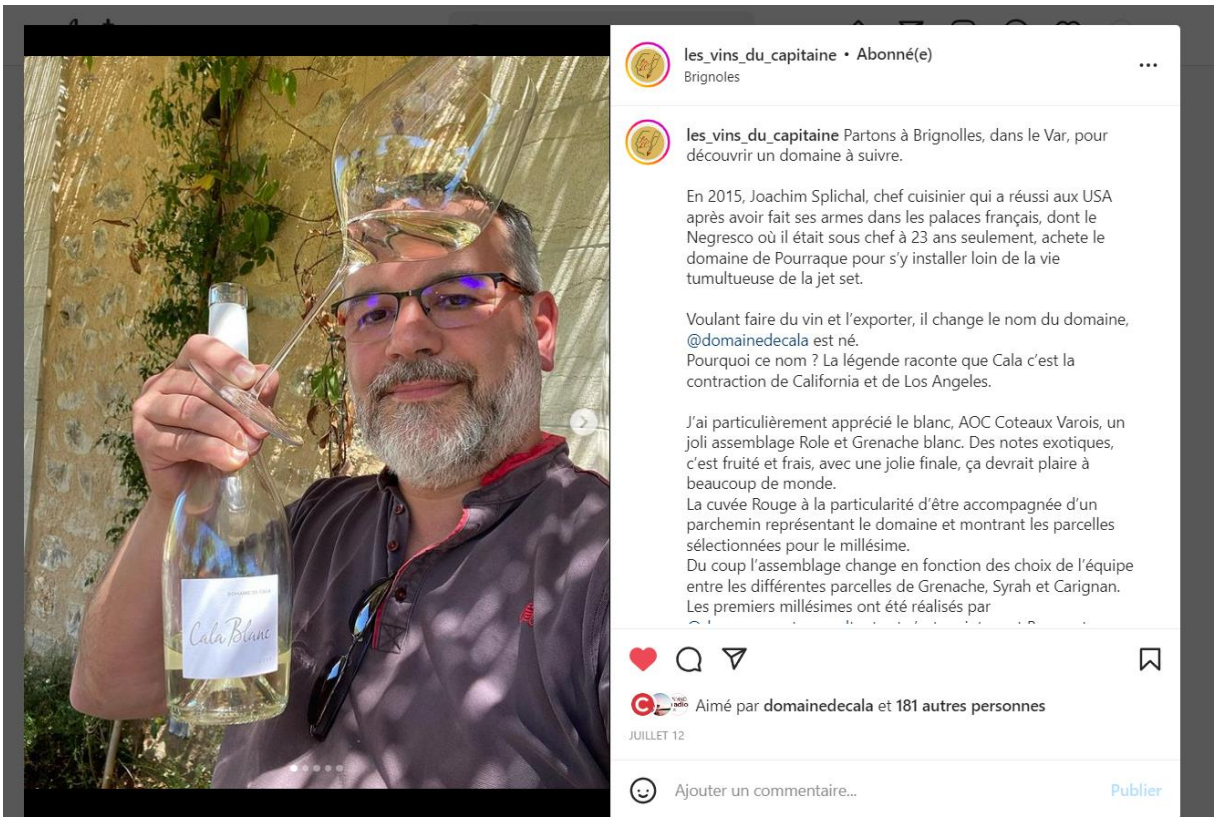
Le caveau : Tel: +33 4 98 05 28 14

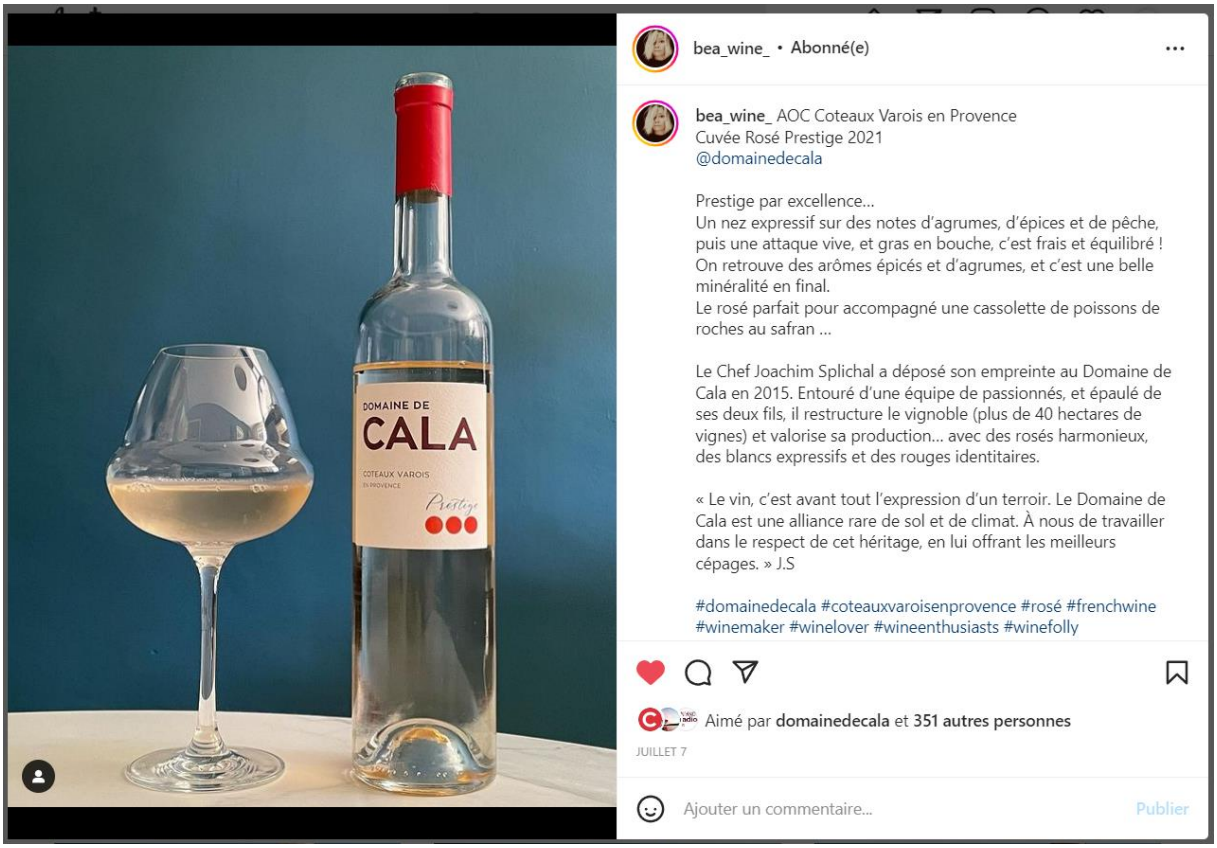
caveau@domainedecala.com

Prix : env. 10€

Ermitage78
16 900 abonnés
1 publication de 10 photos : 73 commentaires + 2 stories

Les Vins du Capitaine
10 800 abonnés
1 publication de 5 photos : 182 likes, 23 commentaires



Madame aime le rouge
11 000 abonnés
1 réel vu 1 592 fois, 174 likes, 124 commentaires + 2 stories

Béa_Wine_
6 823 abonnés
1 publication : 352 likes, 64 commentaires + stories