



DOMAINE DE
CALA



EN ROUGE ET BLANC POUR CET AUTOMNE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

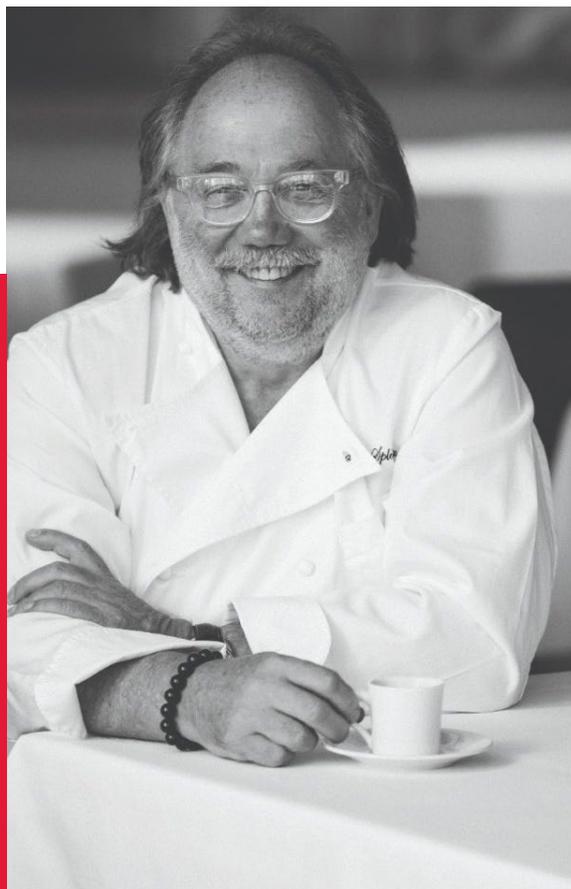
AUTOMNE 2022



« Produire du rosé de haute qualité, de haute tenue, c'était évidemment mon but premier. Une fois atteint, j'ai voulu prouver à la magnifique équipe qui m'entoure que nous pouvions aller plus loin.

Défi relevé et pari gagné :
nos premiers crus en rouge et en blanc sont des petits bijoux. Et croyez-moi, je suis très dur avec moi-même, je ne me laisse rien passer »,

confie Joachim Splichal dans un rire sincère.



Joachim Splichal, propriétaire du Domaine de Cala



C

Si la production de rosés de l'appellation Côteaux varois en Provence représente 93%, il ne faut pas oublier pour autant les rouges (4%) et les blancs (3%) produits dans la région.

Car dans les bassins et les vallées étroites de la « Provence calcaire », les reliefs marqués qui culminent de 600 à plus de 1 000 mètres pour le massif de la Sainte-Baume sont un terrain d'expression tout trouvé pour ces deux couleurs.

Tout comme pour ses vins rosés, Joachim Splichal, chef à la renommée internationale et propriétaire passionné du Domaine de Cala, met tout son cœur à l'ouvrage pour élaborer les plus beaux rouges et blancs qu'il soit possible d'imaginer.



« Tout ici résonne autour de mes passions : l'histoire – rappelons que jadis Brignoles fut résidence d'été des Comtes de Provence ; la gastronomie – les produits du terroir régional sont idéaux ici pour cuisiner ; l'originalité – 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 »,

souligne le chef germano-américain devenu vigneron.



CALA ROUGE 2018

AOC Coteaux Varois en Provence

EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Cépages Grenache 39%, Syrah 35%, Carignan 26%

Alc. 14%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes âgées de 25 à 45 ans

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

Vendange en vert précise en fonction du millésime



VINIFICATION

Vendange manuelle

Table de tri vibrante

Égrappage sans foulage

Encuvage gravitaire en cuve béton

Remontage ou pigeage selon le stade de la fermentation

Cuaison de 2 à 4 semaines

Fermentation malolactique en barrique et foudre avec bâtonnage des lies

Élevage de 14 mois en barriques et foudre puis élevage en cuve béton



DÉGUSTATION

Couleur : rouge profond aux reflets bruns.

Nez : marqué par des notes d'épices (poivre blanc et de clou de girofle), de fruits noirs, cassis, alliées à une touche vanillée.

Bouche : expression harmonieuse des trois cépages.

Elle est à la fois construite, élégante et tendue.

Des tanins soyeux avec une structure boisée soutiennent la finale.

Accord : parfait avec une belle pièce de boeuf.

PRIX CONSEILLÉ

29,95 € 75cl

Magnum 70 €^{TTC}

Jéroboam 140 €^{TTC}



CALA BLANC 2021

AOC Coteaux Varois en Provence

EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Cépages Rolle 80%, Grenache Blanc 20%

Alc. 12,5%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire des parcelles à faible rendement et cépages en sélection massale

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

Vendange en vert précise en fonction du millésime



VINIFICATION

Vendange manuelle

Premier tri sélectif à la vigne en plusieurs passages

Table de tri vibrante

Pressurage en grappes entières sans éraflage

Débouillage à froid

Fermentation en fûts de 500 L (barriques neuves)

Élevage sur lies et bâtonnages en fûts de 500 L



DÉGUSTATION

Couleur : jaune pâle.

Nez : belle expression de fruits exotiques et d'agrumes, des notes d'épices bien marquées accompagnées de nuances minérales et légèrement boisées.

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 et persistante, marqué par le zeste d'agrumes.

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

PRIX CONSEILLÉ

15,95 € 75cl





À PROPOS DU DOMAINE DE CALA

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. 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, épaulé de 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.



À PROPOS DE JOACHIM SPLICHAL

Diplômé d'une école hôtelière en Suisse, Joachim Splichal fait ses armes dans les plus prestigieux restaurants de la Côte d'Azur : La Bonne Auberge à Antibes, L'Oasis à La Napoule et Le Chantecler de l'hôtel Negresco à Nice aux côtés du chef Jacques Maximin. Déjà, le vin a son mot à dire. Et un mets digne de ce nom ne se conçoit pas sans une bonne bouteille au centre de la table.

Créative et talentueuse, sa cuisine sera très vite couronnée de deux étoiles au Guide Michelin. À 26 ans, ce prodige de la gastronomie voit grand. Et loin... Il s'envole pour les Etats-Unis et ouvre en 1989 le célèbre Patina à Los Angeles, premier restaurant d'une longue lignée qui réglera le Tout-Hollywood, lui ouvrira les portes de la Maison-Blanche et lui vaudra une nouvelle étoile au Michelin.

Ses créations culinaires font le tour du monde et les récompenses s'enchaînent, couronnant sa carrière exemplaire.

DOMAINE DE CALA

703 chemin de la Pélegrine
83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 84 93

SERVICE DE PRESSE

Agence JST Communications.
Tél. 06 86 46 53 52
jeansebastien@jstcommunications.fr