

VINS ET ALCOOLS
par Marie-Claude Fondanaux

Domaine de Cala

Chef et Vigneron

'aire géographique des Coteaux
Varois s'étend sur 28 communes
du Var – soit 3000 hectares de vignoble, dont 57 % en bio ou HVE (Haute
Valeur Environnementale) – autour de
Brignoles, jadis résidence d'été des comtes
de Provence. Au sein de leur production,
d'environ 130 000 hl, les rosés se taillent la
part du lion (93 %), tandis que les rouges
(4 %) et les blancs (3 %) tentent une percée
timide mais efficace, notamment dans le
secteur de la gastronomie.

renommés,
Maximin d
mentor. Sou
lette, il rem
sieurs prix
et se fait c
avant de s'e
les États-U
ouvre, en qu
nées, soixan
sements, de
à la Floride,

L'histoire du Domaine de Cala remonte au tout début du XIV siècle. Les terres entourant Brignoles étaient marécageuses, elles avaient été confiées aux habitants pour qu'ils y cultivent blé ou vigne... Le Domaine de Cala s'appelait alors Domaine de Pourraques, le nom provençal des petits narcisses blancs qui poussaient à foison sur les terres... Ce n'est qu'au début du XX° siècle que l'exploitation du domaine devient entièrement vinicole, comptant 25 ha. Et ce n'est qu'au XXI° siècle que le domaine prendra le nom de Cala...

Joachim Splichal est né et a grandi en Allemagne. Très jeune, ayant l'esprit aventureux et la curiosité – en un premier temps – hôtelière, il travaille dans de grands hôtels à travers le monde, avant d'atterrir en Suisse où il obtient son diplôme dans une école hôtelière. Sa curiosité gastronomique acquise et maîtrisée le pousse à s'installer en France, sur la Côte d'Azur où, après avoir fait ses classes dans des établissements

Maximin devient son mentor. Sous sa houlette, il remporte plusieurs prix culinaires et se fait connaître... avant de s'envoler vers les États-Unis où il ouvre, en quelques années, soixante établissements, de New York à la Floride, en passant par Los Angeles, tous célèbres, certains étoilés ! Sa réputation est faite, les récompenses les distinctions pleuvent... une car-

rière exemplaire. C'est alors qu'une curiosité vinicole in situ vient le titiller. « La cuisine est une passion que j'ai pu assouvir en parcourant le monde. Le vin, c'est une autre affaire, car il est rattaché à une terre. Et celle de France reste, selon moi, inégalable. »

Il jette son dévolu sur le Sud de la France lors d'une visite de la région, en 2015, et tombe amoureux de ce domaine de Provence qui ne semblait attendre que lui... « C'était comme un parcours initiatique : ce long chemin qui serpente à travers un bois composé essentiellement de chênes séculaires, où l'on croise les ruines d'un ancien hôpital. Et puis, soudain, les vignes qui se révèlent. J'avais trouvé mon graal. »

Au terme d'un vaste réaménagement, le Domaine bénéficie désormais de 40 ha de vignes,



... Et puis, soudain, les vignes qui se révèlent. J'avais trouvé mon graal », se souvient Joachim Splichal.

d'installations techniques de pointe et d'un caveau de dégustation-vente. Joachim Splichal s'est installé en famille, dans la bastide du domaine, réaménagée elle aussi. « J'ai rebaptisé le Domaine, je trouvais que son nom manquait de poésie. Je l'ai appelé Domaine de Cala – en enlevant un "l" – en hommage à l'élégante calla aux pétales en forme de calice. » Depuis 2020, selon le vœu du propriétaire, les vignes sont en conversion biologique, et un restaurant gastronomique, combinant modernité et esprit provençal, devrait ouvrir ses portes en 2023. Au moment même d'inaugurer la prochaine saison de tou-

https://www.domainedecala.com/

risme. Une sorte de rendez-vous...

OEil, nez, bouche En trois couleurs...

Le Domaine de Cala vinifie les trois couleurs, vins en conversion biologique et tous en AOC Coteaux Varois en Provence. Sols argilo-calcaires. Cala Blanc 2020. 50 % Rolle-50 % Grenache blanc. - Sélections parcellaires. Robe jaune pâle. Nez complexe, fruits à chair blanche (pêche de vigne, poire), touches agrumes. Bouche vive et fraîche, avec des notes à la fois minérales et salines. Une certaine onctuosité en milieu de bouche, avec une finale persistante sur des notes d'épices douces et une pointe agrumée.

Rosé Classique 2021. 60 % Cinsault-30 % Grenache noir-8 % Syrah-2 % Rolle. - Robe rose pâle, reflet corail. Nez subtil, fin, de petits fruits rouges (fraise, framboise), notes d'agrumes. Bouche aro-

matique, pleine de fraîcheur, équilibrée et vive de l'attaque à la finale. Rosé Prestige 2020. 88 % Cinsault-5 % Grenache noir-4 % Syrah-3 % Rolle. - Robe rose tendre, limpide et brillante. Nez aromatique sur des notes floral/fruité (fleurs blanches/pêche-agrumes). Bouche à l'attaque pleine de vivacité et de fraîcheur, complexe et dynamique, persistante sur des notes épicées.

Cala Rouge 2018. 39 % Grenache-35 % Syrah-26 % Carignan.-Robe pourpre, reflet ambré. Nez complexe de fruits noirs (myrtille-cassis-mûres) et d'épices (poivre, girofle, pointe vanille). Bouche ronde, aux tannins polis, harmonieuse et équilibrée, finale soulignée par de fines notes boisées. Élégant.