



DOMAINE DE
CALA



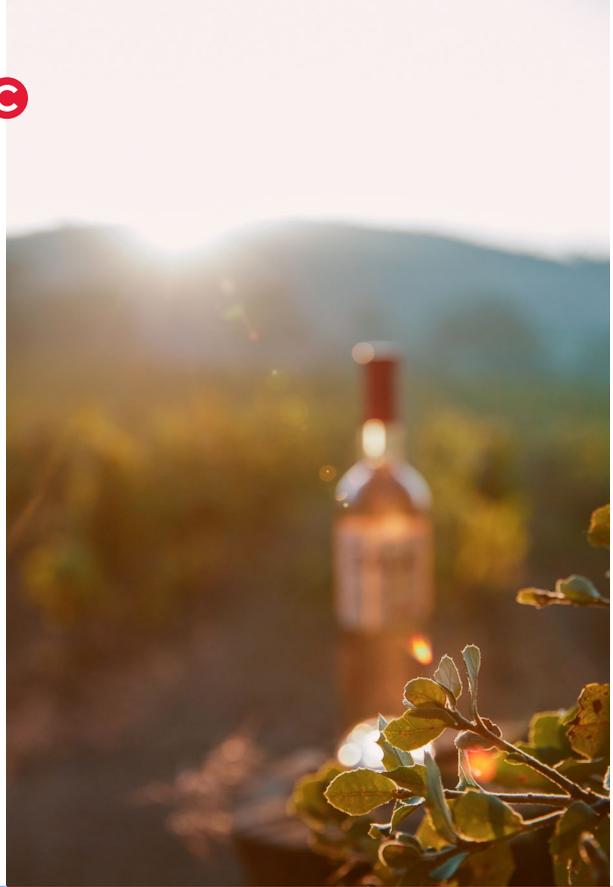
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARS 2022

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 1^{er}, 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** ».



Bruno Tringali, conseiller vinicole



« 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 - fausse - 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 a 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.



Rosé Prestige 2020

AOC Coteaux Varois en Provence

EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Cinsault 88%, Grenache noir 5%, Syrah 4%, Rolle 3%

Alc. 13%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes à rendements modérés

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels de jachères fleuries

Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique

Vendange en vert précise en fonction du millésime



VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit pour préserver la couleur et les arômes

Égrappage puis pressurage délicat

Débourage à froid

Fermentation en cuve inox puis en fûts de 500 L

Élevage 3 mois en fûts avec bâtonnage des lies



DÉGUSTATION

Couleur : rose limpide avec des reflets brillants.

Nez : 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.

Accord : un rosé de gastronomie par excellence, il s'accordera avec des plats épicés ou safranés.

Service : entre 8° et 10°C.

PRIX CONSEILLÉ

14,95 €^{TTC} 75cl

Magnum 35 €^{TTC}
Jéroboam 72 €^{TTC}



Rosé Classique 2021

AOC Coteaux Varois en Provence

EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Cinsault 60%, Grenache Noir 30%, Syrah 8%, Rolle 2%
Alc. 12%

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

Vendange en vert précise en fonction du millésime

VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit pour préserver la couleur et les arômes Égrappage puis pressurage délicat

Débourbage à froid

Fermentation en cuve inox thermorégulées

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.

Service : entre 8° et 10°C.

PRIX CONSEILLÉ

10,95 € 75cl

Magnum 23 €^{TTC}
Jéroboam 50 €^{TTC}





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 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.



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 d'une étoile 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. Dans la foulée, il ouvrira Patina Restaurant Group, 60 restaurants de New-York à la Floride en passant par Los Angeles, ce qui lui vaudra une nouvelle étoile au Michelin. Joachim Splichal se diversifie en proposant également un service Traiteur haut de gamme.

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

DOMAINE DE CALA

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

SERVICE DE PRESSE

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

