



DOMAINE DE
CALA



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JANVIER 2023

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 vins qu'il soit possible d'imaginer. Lancé depuis son acquisition en 2015 dans une quadruple phase de 1. restructuration, 2. passage en agriculture biologique, 3. évolution et adaptation des techniques culturales, 4. nouvelles techniques de vinification.

Le Domaine a récolté en octobre dernier sa première vendange certifiée biologique et est heureux de dévoiler aujourd'hui deux nouveaux vins, les premiers nature du Domaine : la cuvée Nicolas (rouge) et la cuvée Stéphane (blanc).

Le Domaine de Cala a entamé son passage en agriculture biologique en 2019. Cela s'est fait par l'adaptation des techniques culturales : investissement dans du matériel permettant le travail du sol ainsi que limitation des traitements phytosanitaires. Des actions mécaniques sur les racines du végétal sont menées quotidiennement, permettant à la plante d'aller chercher l'eau et ses nutriments plus en profondeur. L'implantation profonde du racinaire va ainsi permettre à la plante, pour les années à venir, une meilleure résistance au réchauffement climatique.



Amoureux des bassins et des vallées étroites de la « Provence calcaire », l'équipe du Domaine de Cala travaille à exprimer pleinement dans ses vins l'identité des reliefs marqués qui culminent de 600 à plus de 1 000 mètres dans le massif de la Sainte-Baume. Joachim Splichal souligne encore : *« Nous avons la chance d'avoir un terrain d'expression tout trouvé pour la conduite de la vigne en agriculture biologique. Rappelons que le Var est classé 6ème au nombre des principaux départements en bio (AB + conversion) en 2020*. Un contexte parfait pour une approche du système vigne/sol/environnement et sur le maintien de cet équilibre ».*



« Produire des vins de haute qualité, c'est évidemment mon but premier. Après avoir travaillé en profondeur sur nos rosés - nous continuons à améliorer leur qualité au fil des millésimes -, j'ai voulu créer de nouveaux vins, nature, des cuvées qui font découvrir la vraie identité des cépages de la Provence ».

Joachim Splichal, propriétaire du Domaine de Cala



Joachim Splichal conclut : *« Faire les choses avec passion et avec l'âme d'un entrepreneur, c'est la façon dont je vois la vie depuis que j'ai commencé en tant que saucier dans un restaurant du sud de la France jusqu'à l'obtention de mes étoiles aux USA. C'est exactement la même chose ici à Brignoles : rigueur et précision, tout en prenant du plaisir à travailler. Car 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.

CUVÉE NICOLAS ROUGE NATURE

Vin de France

SANS SULFITES AJOUTÉS

50% Cinsault, 50% Syrah

Alc. 12%



VIGNOBLE

Sol argilo-calcaire

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

Viticulture agroécologique

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

Fermentation et élevage en cuve béton et inox

Levure indigène, sans ajout de SO²



DÉGUSTATION

Couleur : rouge framboise.

Nez : fruité, léger, fruits rouges fraise / framboise.

Bouche : légère et fruitée, nous retrouvons les aromatiques du nez en bouche. Les tanins sont légers et friands, la finale est saline accompagnée de légères notes d'épices.

Accord : viande blanche, volaille, pintade ou chapon.

PRIX CONSEILLÉ

15,95 € 75cl



CUVÉE STÉPHANE BLANC NATURE

Vin de France

SANS SULFITES AJOUTÉS

60% Clairette, 40% Rolle

Alc. 11,5%



VIGNOBLE

Sol argilo-calcaire

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

Viticulture agroécologique

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

Fermentation et élevage dans un œuf en grès Biopythos et cuve inox

Levure indigène, sans ajout de SO²



DÉGUSTATION

Couleur : jaune pâle.

Nez : fruits mûrs, fruits jaunes, ananas.

Bouche : attaque fraîche, bouche légère et équilibrée. Nous retrouvons en bouche les notes aromatiques du nez fruits jaunes/ ananas. Finale épicée et saline.

Accord : fruits de mer.

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

Joachim Splichal fait ses armes dans les plus prestigieux restaurants 2 et 3 étoiles 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 États-Unis et ouvre en 1989 le célèbre Patina à Los Angeles, premier restaurant d'une longue lignée qui réglera le Tout-Hollywood 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 Pèlerine
83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 84 93

SERVICE DE PRESSE

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