

**Vente de la propriété viticole de Joachim Splichal :  
le Domaine de Cala à un tournant décisif**

**À la fin de l'été, le Domaine de Cala, la célèbre propriété viticole de Joachim Splichal, a changé de mains.** Elle a été vendue à une entité désignée sous le nom de Château la Source représentée par les nouveaux propriétaires Paola Lanzarotto, Jean-Marc Crépin, ainsi que ses deux fils, Manuel et Max Crépin. Ces derniers ont pris les rênes de ce domaine reconnu pour son héritage et la qualité de ses vins. Après avoir travaillé dans le secteur des services financiers à différents postes, notamment en tant que gestionnaire de fonds, banquier d'affaires et gestionnaire d'entreprise, Jean-Marc Crépin est aujourd'hui associé et supervise les clients et les bureaux de Dublin et du Luxembourg de Brown Brothers Harriman, banque privée et société de gestion d'actifs basée à New York. **Ils héritent d'un domaine remarquablement tenu et réputé.**

Joachim Splichal, chef étoilé d'origine allemande, est une figure emblématique de la gastronomie franco-américaine. Fondateur de l'incontournable Patina Group aux États-Unis, il a su marquer l'univers de la haute cuisine avec son style culinaire novateur. Après avoir fait ses armes dans plusieurs établissements 2 et 3 étoiles en France, il a ouvert de nombreux restaurants primés, notamment en Californie, à New York et en Floride où il a bâti une véritable institution gastronomique.

**Lorsqu'il a repris la propriété viticole à Cala, Joachim Splichal a su insuffler son exigence et son talent pour l'excellence dans chaque aspect du domaine.** En l'espace de neuf ans, il a transformé la propriété en un lieu incontournable, reconnu pour la qualité de ses vins. En véritable visionnaire, il a toujours compris que l'excellence passe par une collaboration étroite avec des experts de haut niveau. En s'attachant les services de l'œnologue Bruno Tringali (BTOEV Consulting), l'équipe a réussi à créer des cuvées de Provence d'une qualité remarquable, aussi bien en rouges, blancs que rosés. **L'engagement sans faille de Joachim Splichal pour l'innovation, le respect de la terre et des traditions viticoles locales a permis de faire de cette propriété un joyau du paysage viticole régional.**

Sous sa direction, Cala s'est distinguée par une vision avant-gardiste et un respect des méthodes traditionnelles, tout en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement. Joachim Splichal a également su attirer l'attention des amateurs de vin du monde entier, renforçant la réputation internationale du domaine grâce à des partenariats de haut niveau et à une gestion rigoureuse.

Plus récemment, début 2023, il est devenu associé-gérant-propriétaire de Bakers Kneaded, une boulangerie française à Los Angeles qui rencontre un grand succès. Parallèlement à cette aventure, il occupe également un rôle de conseiller technique pour divers restaurants et hôtels, notamment pour le LACMA (Los Angeles County Museum of Art) où il apporte son expertise gastronomique.

Aujourd'hui, bien que l'avenir de Cala soit entre de nouvelles mains, l'héritage laissé par Joachim Splichal demeure intact, et son passage restera marqué par l'excellence qu'il a su apporter tant sur le plan œnologique que dans la gestion du domaine brignolais.

Pour toute demande de clarification ou de précision, nous restons à votre disposition.

Jean-Sébastien Tisserand  
JST Communications.