**À un an de son centenaire, l’enseigne historique assiste à l’aboutissement de l’héritage viticole, paysager et culturel d’une famille enracinée dans le territoire.**

**Perelada présente sa nouvelle cave, qui mise résolument sur l’excellence viticole au cœur de l’Empordà**

* *Le caractère singulier et protéiforme de la nouvelle cave Perelada, dans ses dimensions œnologique, architecturale, durable et œnotouristique, se mêle avec la tradition viticole et les racines d’une région, consolidant ainsi la notoriété de l’Empordà sur la scène internationale du vin.*
* *La construction de la cave vient concrétiser le rêve de trois générations de la famille Suqué Mateu, propriétaire de Perelada, qui s’attache à produire d’excellents vins en mettant en valeur les vignobles des différents domaines de la propriété ainsi que l’énorme potentiel viticole de la Denominación de Origen (DO) « Empordà ».*
* *Conçu par le cabinet d’architectes RCR Arquitectes (lauréats du prix Pritzker 2017), le projet, qui s’inscrit dans une démarche de minimisation de l’impact environnemental, rend hommage au terroir et au paysage, et place l’émotion et l’expérimentation au cœur de la cave.*
* *Véritable pionnier de l’éco-efficacité énergétique et de la conception environnementale en Europe, le projet est considéré comme l’un des plus intéressants de la scène viticole européenne de la dernière décennie. La nouvelle cave de Perelada est ainsi devenue le premier chai européen à obtenir la certification LEED® Gold, premier label mondial en matière de construction durable.*
* *Les installations, dont la réalisation a nécessité un investissement de plus de 40 millions d’euros, ont vinifié le millésime 2020-2021 et verront l’activité œnotouristique débuter dès cet été****.***

Perelada, le 10 mai 2022.- **La nouvelle cave de Perelada a été imaginée et conçue par la famille Suqué Mateu, en collaboration avec le cabinet d’architectes RCR Arquitectes, dans le but d’extraire tout le potentiel des sols de l’Empordà et d’obtenir des vins exceptionnels. Une initiative commerciale de premier plan qui fait le lien entre une proposition œnologique novatrice et un projet ancré dans l’architecture paysagère, le développement durable, l’œnotourisme d’exception et l’intégration dans le territoire.**

**Le projet symbolise l’essor et l’expansion de la Denominación de Origen (DO) « Empordà », grâce à la création d’une gamme de vins qui aspirent à devenir des références de renommée internationale, avec des propositions à la fois exclusives et expérimentales.**

**Il aura fallu trois ans de travaux, un investissement de plus de 40 millions d’euros et le dévouement de toute une famille, implantée à Peralada depuis plus d’un siècle, pour donner vie à ce projet unique dans un cadre privilégié. Le paysage et le terroir sont la colonne vertébrale de ce projet architectural conçu par le cabinet RCR Arquitectes, lauréat du prix Pritzker et pionnier de la conception environnementale. Le bâtiment, qui s’intègre avec le cadre environnant de manière parfaitement respectueuse du paysage, a un impact minimal sur l’environnement.**

La nouvelle cave de Perelada est non seulement singulière par son architecture, mais elle est aussi pionnière par sa durabilité, comme en témoigne le fait qu’elle soit devenue le premier domaine européen à être labellisé LEED® Gold pour son respect de normes élevées d’éco-efficacité énergétique en termes de construction, de fonctionnement et d’entretien du bâtiment. Le projet a également attiré les regards du monde sur ses installations innovantes, grâce aux améliorations qu’elles apportent à la qualité de vins dont la personnalité est forgée par le caractère et les spécificités des différents domaines de Perelada.

« *Avec la création de la nouvelle cave, en collaboration avec le cabinet d’architectes RCR, c’est un nouveau chapitre qui s’ouvre dans l’histoire de l’Empordà, cette terre à laquelle notre famille se consacre depuis plus de trois générations et sur laquelle on élabore des vins depuis le Moyen Âge* », affirme **Javier Suqué, président de Perelada**. « *La nouvelle cave de Perelada constitue un héritage pour les générations futures. C’est, à mon avis, l’un des projets les plus intéressants de la dernière décennie dans le monde du vin européen. La cave incarne la vocation originale de notre entreprise, celle de produire de grands vins, et la conviction intime qui nous anime au quotidien : évoluer grâce à l’expérimentation et à l’innovation. »*

La diffusion de la culture du vin, intimement liée au paysage, constitue également un axe fondamental de la nouvelle cave, qui présente un grand intérêt œnotouristique avec, au cœur du projet, des dégustations, des visites exclusives et une offre de loisirs complète. L’espace propose différentes ambiances en mettant l’accent sur l’expérience du visiteur et en lui proposant de s’immerger pleinement dans le processus technique et émotionnel de création du vin, en suivant étape par étape le parcours d’élaboration.

**De l’excellence au produit d’exception : un tournant qui permet aux vins de Perelada et de l’Empordà, l’une des DO émergentes à plus fort potentiel, de se faire un nom sur la scène nationale et internationale.**

**« *La nouvelle cave représente un véritable tournant pour Perelada et pour la DO Empordà*. *C’est un jalon majeur dans l’histoire de cette exploitation familiale, qui se distingue par sa vision d’avenir et par l’amour qu’elle porte à cette terre infiniment riche en nuances et en paysages »,* explique Eugeni Llos, directeur de Perelada. « *Perelada, dont l’histoire débute en 1923, est la cave la plus renommée de l’Empordà. Ce qui nous différencie, c’est notre volonté d’extraire tout le potentiel vinicole du territoire pour élaborer de grands vins. Peu d’appellations offrent des sols aussi variés que l’Empordà, et nous avons à cœur de refléter cette richesse et cette diversité du terroir dans nos vins. La nouvelle cave témoigne de notre engagement à produire des vins de qualité, et elle nous permet d’avancer tout en partageant l’amour de notre terroir dans chacune de nos bouteilles. »***

À un an à peine de la célébration du centenaire de sa fondation, la nouvelle cave de Perelada donne un nouvel élan à l’Empordà, DO émergente qui connaît actuellement l’une des périodes les plus prometteuses de son histoire.

**Comme le souligne Delfí Sanahuja, œnologue de Perelada, avec cette nouvelle cave l’Empordà franchit un pas de plus dans l’excellence :** *« La nouvelle cave nous permettra de viser l’excellence dans chacun de nos vins. Nous resterons fidèles à notre engagement de ne jamais cesser d’innover et de surprendre avec des vins issus du terroir et au caractère bien défini, en tirant le meilleur des caractéristiques exceptionnelles de ce territoire. »*

L’Empordà concentre une très grande variété de sols et de paysages sur un petit territoire qui a vu plusieurs civilisations se succéder et cultiver l’art du vin. Les coteaux d’ardoise, les vallées sablonneuses, les sédiments d’origine fluviale, les terres riches en limon et en argile et les sols graveleux des 150 hectares de vignobles contrastés de Perelada créent les conditions nécessaires pour produire des raisins aux multiples nuances. La nouvelle cave intègre ainsi 188 cuves de vinification de différentes tailles, permettant de vinifier séparément les diverses parcelles du domaine en accordant le plus grand soin à la personnalité et à l’authenticité de chaque vin.

La nouvelle cave dispose d’un espace distinct pour les vins les plus singuliers. C’est dans cet espace quasiment mystique, connu sous le nom de « Temple » et entièrement dédié à la créativité, que sont élaborés les vins identitaires de la cave, comme l’iconique Finca Garbet ou Gran Claustro, les cuvées spéciales ou les vins dits « Ex Ex » (Expériences Exceptionnelles), qui sont le fruit des programmes de recherche de la cave. Le Temple est équipé de cuves en béton, de barils en chêne et de fûts de 300 litres pour permettre au vin de vieillir lentement.

La cave combine une forte composante artisanale dans le soin et la sélection des raisins avec l’intégration de diverses innovations technologiques et améliorations fonctionnelles. Afin d’élaborer de meilleurs vins qui aspirent à incarner et à faire rayonner le potentiel de l’Empordà dans le monde entier, le processus de production de la nouvelle cave Perelada donne la priorité à des aspects comme la durabilité, la qualité, l’équilibre ou la différenciation. L’écoulement gravitaire assuré par un dénivelé de dix mètres permet de réduire au maximum l’intervention mécanique. Par ailleurs, le système innovant Oresteo d’lntranox permet de faire remonter le moût sans pompe ni tuyau, tout en traitant le CO2 généré pendant la fermentation du vin.

De même, une attention particulière est accordée aux niveaux de température et d’humidité tout au long du processus, depuis la chambre froide où sont conservés les raisins cueillis à la main dans des conditions idéales après leur entrée en cave, jusqu’au contrôle rigoureux pendant les phases de vinification, de vieillissement et d’affinage des vins.

Autant de conditions qui permettent de garder intactes les particularités de chacun des vins et de mettre en valeur leur personnalité. Les 188 cuves participent de cet effort puisqu’elles permettent de pousser à l’extrême la sélection méticuleuse des raisins lorsqu’ils atteignent leur plénitude, en les triant en fonction de leurs particularités intrinsèques, définies par la complexité et l’hétérogénéité des sols des différents domaines de Perelada.

Le respect de la différenciation est également mis à l’honneur dans des espaces comme le Temple, où les vins sont élevés dans des cuves en béton, des fûts en bois ou des barriques en chêne de façon à choisir le mode de vieillissement le plus adapté.

*« Nous voulons doter cette terre d’une cave qui réunit toutes les conditions pour produire des vins exceptionnels*. *À Perelada, nous élaborions déjà d’excellents vins, mais la nouvelle cave est conçue pour créer des vins d’exception : chaque vin a sa propre personnalité, la capacité de se dépasser et de créer des émotions*, » souligne Delfí Sanahuja, œnologue en chef, qui a déjà trente ans de vendanges de Perelada à son actif. « *Avec cette cave, nous avons tous les atouts nécessaires pour arriver là où nous voulons être. »*

« *L’idée de construire une nouvelle cave à Perelada a commencé à germer dans nos esprits il y a plus de vingt ans. J’imaginais un bâtiment qui permettrait de mettre en valeur la tradition viticole de Peralada et qui, en même temps, regarderait l’avenir avec ambition. Aujourd’hui, même si cela peut sonner comme un cliché, ce rêve est devenu réalité, et c’est avec une immense satisfaction que je regarde le chemin parcouru* », assure Javier Suqué,président du Groupe Peralada.

**Nature et émotion, terroir et expérience : telles sont les clés du nouveau paysage architectural conçu par le cabinet catalan RCR Arquitectes, lauréat du prix Pritzker 2017, à Peralada.**

**« *Avec la nouvelle cave, nous avons voulu créer un espace singulier à partir d’une architecture fondée sur une conception déterminée et globale, qui vise à créer des liens entre extérieur et intérieur. Le paysage lui-même exigeait ce projet et l’a absorbé. La nature et le bâtiment cohabitent ainsi en harmonie. Ce lieu méritait une intervention architecturale silencieuse, intemporelle et ayant le moins d’impact possible* », affirme Rafael Aranda, architecte et responsable du cabinet d’architectes RCR. « *Nous pensons que le concept et l’image uniques de la nouvelle cave Perelada sont emblématiques du territoire et de ses vins*. »**

Le processus de conception de la nouvelle cave débute lorsque la famille Suqué Mateu décide de faire confiance au cabinet d’architectes RCR Arquitectes, composé de Rafael Aranda, Carme Pigem et Ramon Vilalta, et à la pureté de leur architecture, fondée sur le respect du paysage et la priorité accordée à la dimension émotionnelle et expérientielle de l’espace créé. Le cabinet d’architectes a conçu un projet guidé par la volonté de s’intégrer pleinement dans l’environnement et de créer un bâtiment à la fois intemporel et doté d’une forte personnalité.

La nouvelle cave voit le jour vingt ans après les premières conversations entre la famille Suqué Mateu et le cabinet d’architectes RCR. L’idée était d’intégrer le projet dans le cadre du bâtiment historique « La Granja », conçu en 1941 par Adolf Florensa – grand instigateur de la rénovation du centre historique de Barcelone qui débuta dans les années 1920. La conception architecturale renforce le caractère du lieu en créant une harmonie entre le paysage et le bâtiment existant, berceau de l’histoire de Perelada.

*« Du point de vue architectural, nous avons toujours imaginé une cave d’une beauté intemporelle, mêlant l’innovation viticole et l’héritage de plusieurs siècles d’histoire. Et ce sans perdre de vue l’idée que les visiteurs puissent vivre une expérience unique »,* confie Javier Suqué.

Afin d’accentuer le caractère singulier du terrain, le nouveau volume est en partie enterré en tirant parti du dénivelé. En conservant une apparence discrète, sans artifices ni façade, la nouvelle cave de Perelada est dotée d’une personnalité tout aussi sereine et délicate qu’elle est résolument expressive et atemporelle.

« *La cave, divisée en plusieurs bandes construites, dessine un sol en mouvement et s’entend comme un volume calqué sur la topographie du terrain. En s’intégrant parfaitement avec le paysage, elle s’éloigne de l’idée conventionnelle qu’on se fait d’un bâtiment* », explique Rafael Aranda. « *En s’inspirant du concept de "La Granja" comme belvédère sur le paysage, l’ouvrage comble le dénivelé et relie les deux niveaux des terrains sur lesquels il est édifié pour se prolonger jusqu’aux limites définies par les chemins. La cave, qui possède la surface et le volume nécessaires, se distingue par une présence extérieure soignée et respectueuse du paysage.* »

La conception diaphane de l’espace intérieur répond au défi architectural que pose l’absence de piliers dans les grands espaces du bâtiment.

« *Une bonne réponse architecturale considère la durabilité et l’intégration naturelle comme la seule démarche possible. À Perelada, avec le dénivelé existant et la prise en compte du terrain comme l’une des dimensions visibles du projet, nous avons eu l’idée d’envelopper le bâtiment d’un manteau paysager. Quand nous avons commencé à parler de la nouvelle cave avec la famille Suqué Mateu, il y a plus de vingt ans, nous envisagions déjà de la construire dans le plus grand respect de la terre – cela a toujours été notre priorité* », conclut Rafael Aranda. Outre le fait de privilégier une intégration pleine et respectueuse de l’environnement, le projet architectural a entièrement misé sur l’innovation et la durabilité.

**Intégration environnementale et performances énergétiques élevées dans une « cave verte » sans précédent en Europe.**

**En 2021, la nouvelle cave de Perelada a été la première cave européenne à être labellisée LEED® Gold, la principale certification de construction durable au monde octroyée par le U.S. Green Building Council (USGBC) aux bâtiments qui respectent des normes élevées de durabilité et de performance en termes de construction, de fonctionnement et d’entretien. Parmi les éléments marquants du projet, l’utilisation de la géothermie, la consommation efficiente d’eau et d’électricité, le choix de matériaux et de procédés durables, l’isolation thermique et la prédominance de l’éclairage naturel.**

Les fondations très profondes de la cave garantissent l’interaction avec les couches géothermiques. Le bâtiment compte 538 pieux, plantés à une profondeur comprise entre 8 et 20 mètres, dont 331 sont utilisés comme échangeurs thermiques avec le terrain, dans le but de réduire la consommation de chauffage, de climatisation et d’eau chaude sanitaire, avec à la clé des économies d’énergie de près de 37 %.

Grâce à une vision complète du cycle de l’eau, la consommation est réduite à la fois à l’intérieur, avec la combinaison de robinets économiques en eau et d’eau de pluie, et à l’extérieur du bâtiment avec l’utilisation d’un système d’irrigation durable et la récupération des eaux pluviales pour le jardinage. De plus, le réservoir de stockage des eaux de pluie de 700 m3 et le réseau de drainage, qui facilite l’infiltration de l’eau dans le sous-sol de la parcelle, favorisent le cycle naturel de l’eau tout en réduisant la saturation du tout-à-l’égout et des stations d’épuration.

Le bâtiment est équipé d’un éclairage à très faible consommation d’énergie et favorise l’entrée et l’utilisation de la lumière naturelle grâce à sa toiture et à un système de gestion avancé. L’électricité consommée provient à 100 % d’énergies renouvelables certifiées.

La cave a également intégré des critères environnementaux dans la sélection des matériaux, en privilégiant les matériaux recyclés et ceux extraits ou produits localement, dans le but de réduire l’empreinte écologique du bâtiment. En outre, tous les bois utilisés sont labellisés FSC® Forest Stewardship Council, label de référence mondial garantissant des bois certifiés de qualité.

Par ailleurs, le projet architectural a été conçu pour réduire la consommation énergétique du bâtiment grâce à un haut niveau d’isolation thermique. Dans l’espace dédié à l’élevage du vin dans le cellier, par exemple, les avantages climatiques qu’offre le contact des murs et du sol avec le terrain produisent un effet de grotte.

Le bâtiment de la cave s’adapte au terrain tout en respectant le paysage, tant sur le plan formel que sur le plan chromatique et esthétique. Cette conception permet également que le vin soit élaboré grâce au cheminement gravitaire du raisin et du moût. La cave étant construite sur deux niveaux – un niveau supérieur pour la réception du raisin et un niveau inférieur pour la vinification, le vieillissement et l’affinage du vin –, elle profite de la force de gravité pour réduire l’impulsion mécanique.

La conception de l’extérieur de la parcelle maximise les espaces ouverts et ombragés grâce à des espèces végétales adaptées au climat méditerranéen. Ces espaces verts protègent de la chaleur, ce à quoi contribue également l’utilisation de pavés extérieurs de couleur claire.

Le projet rassemble différentes propositions visant à réduire la pollution liée à l’utilisation de véhicules privés. Parmi ces propositions figurent notamment des places de stationnement pour les véhicules à faibles émissions, des bornes de recharge pour les véhicules électriques ainsi que des places de stationnement pour vélos.

Le bâtiment garantit également une qualité d’air élevée grâce à un renouvellement constant de l’air et à des mesures ciblées comme l’utilisation d’adhésifs et de peintures à faible teneur en composés organiques volatils (COV).

**Enclave touristique à part entière, Perelada s’impose aujourd’hui comme une destination œnotouristique d’envergure internationale.**

La nouvelle cave de Perelada offre au public un héritage de plusieurs décennies d’engagement d’une famille – les Suqué Mateu – enracinée dans un terroir qui séduit par son hétérogénéité et par sa proximité, son élégance et son authenticité, à l’image de ses habitants, et qui se distingue par sa situation privilégiée entre Pyrénées et Méditerranée.

***« Enthousiasme, fierté, responsabilité et respect : telles sont les valeurs qui nous animent au quotidien. La nouvelle cave insuffle un élan décisif au rayonnement et au prestige de Peralada en tant que destination viticole et d’œnotourisme d’excellence, tout en renforçant de façon exponentielle l’attrait d’une proposition exceptionnelle alliant haute cuisine, patrimoine historique, nature, paysage, sport, loisirs, art et culture. Une équation parfaite qui fait le secret du succès de Peralada et de l’Empordà »*, affirme Eugeni Llos, directeur de la cave.**

La nouvelle cave est située dans la commune de Peralada, petit village d’un peu plus de deux mille habitants niché au cœur de l’Empordà, qui abrite un château du XIVe siècle magnifiquement conservé, un monastère avec une église et un cloître gothiques renfermant une importante collection d’art, un musée, un hôtel cinq étoiles, un wine spa, un terrain de golf et plusieurs restaurants (dirigés par les chefs Paco Pérez et Javier Martínez, disciple du regretté et estimé Xavier Sagristà). Le château de Peralada, qui accueille également un festival de référence en Europe en matière de danse et d’opéra, le Festival International « Castell de Peralada », fondé par Carmen Mateu en 1987, se trouve à quelques kilomètres seulement de hauts lieux touristiques et naturels comme le Parc Naturel du Cap de Creus ou le Théâtre-Musée Dalí de Figueres.

Les visites de la nouvelle cave ont été conçues dans une optique d’œnotourisme expérientiel, qui permet au visiteur de découvrir le rêve de la famille et son engagement pour le territoire, l’architecture, le développement durable, la qualité et l’œnotourisme. La visite se fait au gré d’une descente lente et silencieuse dans les profondeurs de la terre, à la recherche d’une expérience introspective. L’itinéraire labyrinthique à travers le cellier offre une expérience immersive au cœur des cinq domaines de Perelada et du projet architectural et durable du cabinet RCR Arquitectes. Le parcours se poursuit le long de passerelles situées à trois mètres de hauteur pour ne pas perturber les dynamiques des équipes d’œnologie. L’expérience prend une dimension toute mystique dans le Temple, où la lumière zénithale enveloppe d’un halo magique cet espace dévolu à l’excellence, à la créativité et à l’expérimentation œnologique. L’activité œnotouristique débutera dès l’été 2022.

*« La nouvelle cave est faite pour être visitée. Nous avons à cœur de partager cette magnifique cave avec toutes celles et ceux qui, comme nous, aiment le vin »*, ajoute le directeur général de Perelada, Eugeni Llos. *« Mais notre but n’est pas d’atteindre des chiffres de visites élevés, mais de tout mettre en œuvre pour proposer aux visiteurs une expérience unique qui les surprendra et les fera vibrer. »*

Comme l’affirme l’architecte Rafael Aranda : « *La visite ne laissera personne indifférent car c’est la première fois que l’origine des raisins est expliquée autant en profondeur*. *Les visiteurs seront plongés dans différentes atmosphères chargées d’émotion et empreintes de respect pour les différentes phases du processus d’élaboration du vin*. *En pénétrant dans la nouvelle cave, ils sentiront toute la force et l’âme de cette terre de vins*. »

La visite œnotouristique comporte une offre œnogastronomique originale : le bar à vin Celler 1923, à la création duquel Paco Pérez a collaboré, et dans lequel les visiteurs auront la possibilité de déguster des plats inspirés de la gastronomie de l’Empordà de 1923, année de la fondation de la cave, pour accompagner les vins de Perelada.

***À propos de Perelada***

*Fondée en 1923 par Miquel Mateu Pla, Perelada a revitalisé la tradition viticole séculaire de l’Empordà. La culture du vin à Peralada remonte au XIVe siècle, à l’époque où les frères carmélites du Couvent du Carme produisaient du vin pour approvisionner toute la région.*

*Grâce aux efforts des trois générations de la famille Suqué Mateu, qui a planté et acquis des vignobles en sélectionnant les meilleurs domaines de la région, en formant une équipe d’œnologues renommés et en investissant dans la recherche et le développement, Perelada a pu construire une offre personnelle et originale, capable de satisfaire les palais les plus exigeants, d’obtenir la reconnaissance de la critique internationale et de tirer le meilleur parti de l’énorme richesse vitivinicole de l’Empordà.*

*Aujourd’hui, par son charisme et sa tradition, Perelada s’est imposée parmi les grandes caves catalanes, et elle a permis à l’Empordà, la plus ancienne région vinicole de la péninsule Ibérique, de connaître un renouveau spectaculaire.*

[*www.perelada.com*](http://www.perelada.com)

*Notes aux rédacteurs*

*Les images en haute résolution sont téléchargeables à l’adresse suivante :*

* [*Dossier de Presse Nouvelle Cave Perelada*](https://grupperalada-my.sharepoint.com/%3Af%3A/p/david_martin/Emw8YvGhwYlIoHawfmft3nsBNH1cb1_BBDt0AAJcu4FjcA?e=7utKAR)  *: link One Drive*
* [*Dossier de Presse Nouvelle Cave Perelada*](https://drive.google.com/drive/folders/1BzQwfIEGG0cQabCk21lDWU4I8OICwhuT?usp=sharing) *: Link Google Drive*

*Réseaux sociaux*

*Facebook :* [*https://www.facebook.com/castillopereladavinosycavas/*](https://www.facebook.com/castillopereladavinosycavas/)

*Instagram :* [*https://www.instagram.com/c\_perelada*](https://www.instagram.com/c_perelada)

*Twitter :* [*https://twitter.com/Perelada*](https://twitter.com/Perelada)

*Contact presse*

*Pour l’organisation d’entretiens avec les porte-paroles et pour toute autre question, veuillez nous contacter à :*

*press@perelada.com* *| Tél. : +34 93 362 10 34*