

//////
celler perelada



Press Kit

■ ■ ■ ■
PERELADA

celler peralada



LE RÊVE D'UNE FAMILLE

Quand j'ai commencé à travailler dans notre entreprise viticole, à l'âge de 25 ans, je rêvais de bâtir une nouvelle cave dans l'ancienne ferme construite par Adolf Florensa, dans les années 1940, à Peralada, à côté du Château.

Aujourd'hui, après beaucoup d'années d'efforts, ma famille et moi avons pu faire de ce rêve une réalité et construire ainsi un héritage pour les prochaines générations. C'est un immense plaisir que de pouvoir inaugurer cette magnifique cave située au cœur de l'Empordà, sur cette terre que nous aimons tant. La nouvelle cave nous permettra de donner un nouvel élan à l'élaboration de nos vins, en travaillant de manière durable et pérenne et en misant résolument sur l'expérimentation et l'innovation

Javier Suqué Mateu, président du Grup Peralada

■ ■ ■ ■
PERELADA

NOUVELLE CAVE PERELADA

Âme et dévouement



« 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. La nouvelle cave de Peralada 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 : évoluer grâce à l'expérimentation et à l'innovation. »

Javier Suqué,
président du Grup Peralada

La nouvelle cave Peralada, 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, fait le lien entre une proposition œnologique novatrice et un projet ancré dans l'architecture, l'écologie, 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 Peralada 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 marquée par le caractère et les spécificités des différents domaines de Peralada.

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 et permet aux visiteurs de s'immerger totalement dans le processus technique et émotionnel de création du vin, en suivant étape par étape le parcours d'élaboration.



PERELADA

NOUVELLE CAVE PERELADA



Histoire

1923

Damià Mateu achète le Château de Peralada et décide de faire revivre la tradition viticole commencée par les frères carmélites au XIVe siècle, dans le monastère voisin du Carme.

1950

Début de la plantation des vignobles du domaine La Garriga. On y trouve aujourd'hui les plus vieux cépages de Peralada, qui compte des vignes de grenache et de carignan vieilles de plus de 70 ans.

1953

Le vin mousseux commandé à Peralada à l'occasion de la visite du Président des États-Unis, Dwight D. Eisenhower, connaît un énorme succès, marquant ainsi le début de la production de ce type de vin sur le domaine.

Les années 1960

Miguel Mateu et Arturo Suqué dirigent la transformation et l'exportation à l'international des vins de Peralada, qui s'imposent rapidement parmi les vins les plus prestigieux d'Espagne.

1967

Les trois médailles d'or remportées à la Ve Sélection Mondiale des Vins, Alcools et Liqueurs de Paris, constituent l'un des temps forts de l'histoire de la cave.

1979

L'achat d'une cave à Vilafranca del Penedès, dans la DO Cava, permet à Peralada d'augmenter sa capacité de production et de s'imposer parmi les principaux producteurs de ce vin mousseux.

Les années 1990

Javier Suqué Mateu prend la tête de l'entreprise et préside à l'expansion et à la modernisation des vins et cavas Peralada.

1991

Achat du domaine Pont de Molins où est produit le Gran Claustro Tinto.

1996

Début de la plantation de Finca Malaveïna, domaine qui produira plus tard le vin du même nom, l'un des plus emblématiques de la cave.



1997

Naissance de Finca Garbet, joyau du domaine et berceau du célèbre vin du même nom.

2002

Le domaine Espolla est intégré dans les vignobles de Perelada, au pied des Albères, massif de montagnes situé dans la partie la plus orientale des Pyrénées.

2017

Javier Suqué et le cabinet d'architectes RCR Arquitectes présentent le projet de nouvelle cave à la presse.

2021

La nouvelle cave Perelada est labellisée LEED® Gold, l'une des reconnaissances les plus prestigieuses au monde en matière de construction durable.

2022

Inauguration de la nouvelle cave Perelada.



AXES DU PROJET



Œnologie

La nouvelle cave représente 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.

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.

L'Empordà concentre une très grande variété de sols et de paysages sur un petit territoire qui a vu différentes 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 la plus grande attention 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 que

« 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 caractérise par sa vision d'avenir et par l'amour qu'elle porte à cette terre infiniment riche en nuances et en paysages. Perelada, dont l'histoire débute en 1923, est la cave la plus renommée de l'Empordà. Nous nous attachons à 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, elle nous permet d'avancer tout en partageant l'amour de notre terroir dans chacune de nos bouteilles. »

Eugeni Llos, directeur de la Cave Perelada



« 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. »

Delfi Sanahuja,
œnologue de la Cave Perelada

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'Intranox 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 nous 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 dans des barriques de façon à choisir le mode de vieillissement le plus adapté.

« À Peralada, 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 », explique Sanahuja, œnologue en chef, qui a déjà trente ans de vendanges de Peralada 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 Peralada a commencé à germer dans mon esprit il y a plus de vingt ans. J'imaginai 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 del Grup Peralada.

AXES DU PROJET



Territoire

Un engagement résolu en faveur du territoire qui permet de réaliser l e rêve de trois générations

La nouvelle cave de Peralada 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 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.

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 XIV^e 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.

« 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 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.

AXES DU PROJET



Architecture

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

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, de respecter l'équilibre avec la bâtisse de l'ancienne ferme « La Granja », qui fait aujourd'hui office de centre de visites, et par l'idée de créer un bâtiment intemporel doté d'une forte personnalité.

La nouvelle cave Perelada voit le jour quatre-vingts ans après le projet original de « La Granja » d'Adolf Florensa – grand instigateur de la rénovation du centre historique de Barcelone dans les années 1920 – et vingt ans après les premières conversations entre la famille Suqué Mateu et le cabinet RCR. La conception architecturale renforce la singularité du lieu en créant

une harmonie entre le paysage et le bâtiment existant, berceau de l'histoire de Perelada.

Afin d'accentuer le caractère singulier du terrain, le nouveau volume intégré au projet est en partie enterré en tirant parti du dénivelé. Dépourvue d'artifices et de 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 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.

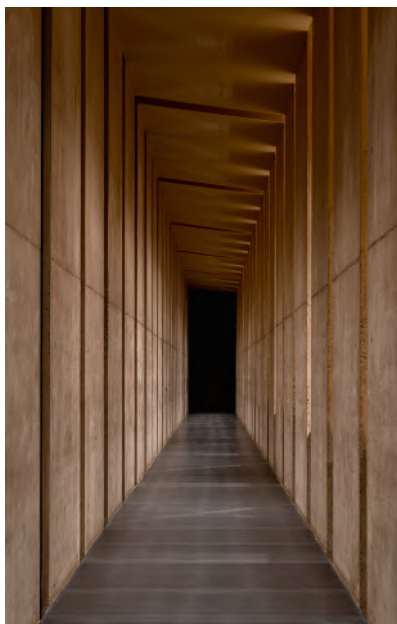
« Une bonne réponse architecturale considère la durabilité et l'intégration naturelle comme la seule

démarche possible. À Perelada, avec le dénivelé existant et la visibilité du terrain, 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.

En 2017, le cabinet RCR Arquitectes a reçu le prix Pritzker, considéré comme le prix Nobel de l'architecture. Avec Rafael Moneo, les architectes de RCR Arquitectes sont les seuls Espagnols à avoir reçu ce prix depuis sa création en 1979.

« Avec la nouvelle cave, nous avons voulu créer un espace singulier, fondé sur une conception architecturale 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 en harmonie. Ce lieu méritait une intervention architecturale silencieuse, intemporelle et ayant le moins d'impact possible. Nous pensons que le concept et l'image uniques de la nouvelle cave Perelada sont emblématiques du territoire et de ses vins. »

Rafael Aranda,
architecte de RCR Arquitectes



AXES DU PROJET

Durabilité

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

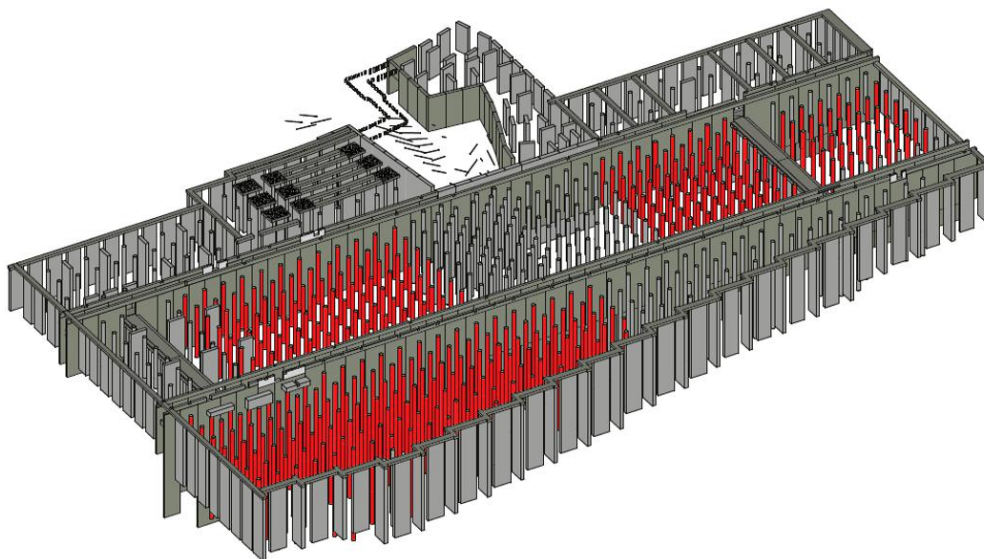


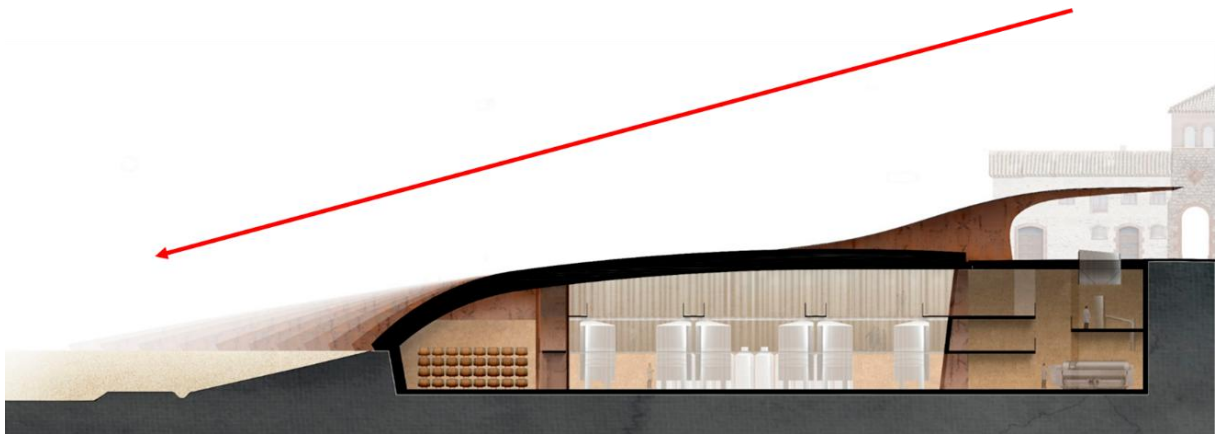
En 2021, la nouvelle cave de Perelada a été la première cave européenne à être labellisée LEED® Gold, principale certification de construction durable au monde octroyée par le U.S. Green Building Council (USGBC) aux bâtiments qui respectent des normes élevées de durabilité et de performance en termes 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 diminuée à la fois à l'intérieur du bâtiment (avec la combinaison de robinets économiques en eau et d'eau de pluie) et à l'extérieur (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 au vieillissement du vin, 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 favorise également

les flux gravitaires 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).

AXES DU PROJET



Œnotourisme

Enclave touristique à part entière, Peralada s'impose aujourd'hui comme une destination œnotouristique de notoriété internationale.

La nouvelle cave Peralada est la grande référence de l'œnotourisme dans la DO Empordà, le plus gros projet œnotouristique en Catalogne à ce jour et l'un des projets les plus ambitieux, les plus complets et les plus diversifiés d'Espagne dans le domaine de l'œnotourisme.

C'est une proposition vraiment unique à tous égards. Plus qu'une cave, une destination d'exception. Le Peralada Resort, formé par le château de Peralada et le Monastère du Carme, avec son église et son cloître gothiques du XIVe siècle, le musée du vin et la collection de verre, la magnifique bibliothèque, les jardins, l'Hôtel Peralada 5*, le Wine Spa, le terrain de golf, considéré comme l'un des meilleurs de la Costa Brava, le prestigieux Festival de musique de Peralada, le Casino Peralada, deux boutiques de vin et quatre propositions gastronomiques : le restaurant Castell Peralada (1* Michelin), le restaurant L'Olivera, le restaurant Shiro by Paco Pérez et le bar à vin gastronomique Celler 1923, situé dans la cave elle-même. L'ensemble constitue un complexe touristique haut de gamme, qui peut également accueillir

« 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 », explique Eugeni Llos. « Nous apportons le plus grand soin à l'expérience que nous proposons à nos visiteurs, afin de les surprendre et de les faire vibrer. »

mariages, célébrations et événements d'entreprise, que ce soit dans le château, à l'hôtel ou dans la nouvelle cave.

L'activité œnotouristique débutera dès cet été.

Comme l'affirme l'architecte Rafael Aranda, « *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.* »

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 Peralada 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.

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.

Nous proposons également un large éventail de dégustations privées, exclusives et personnalisées, sans visite de la cave, pour les clients qui l'ont déjà visitée ou qui souhaitent simplement goûter les vins de Perelada. Ces dégustations ont lieu dans le bar à vin Celler 1923, où officie le chef sommelier de Perelada, ainsi que dans les salles polyvalentes

Malaveïna et La Garriga.

Les cinq domaines figurent parmi les principaux attraits de Perelada. C'est pourquoi nous organisons également des visites privées de ces domaines. On citera notamment la visite de l'emblématique domaine Garbet, un impressionnant vignoble surplombant la Méditerranée, ou les petits-déjeuners avec accord mets-vins au domaine Malaveïna.

Mais Perelada, c'est aussi la culture ! Nous vous conseillons donc de faire une visite combinée de la nouvelle cave et du musée du château de Peralada, où vous pourrez admirer des collections de verre et de céramique, une magnifique bibliothèque, l'église gothique et le couvent du Carme, le musée du vin ou la collection permanente d'Hispano Suiza, légendaire marque automobile cofondée par Damià Mateu. L'effervescence culturelle atteint son paroxysme pendant les mois de juillet et août, à l'occasion du prestigieux Festival de Musique Castell de Peralada.

FACT SHEET

CAVE PERALADA

Nom

Cave Perelada

Adresse

Paratge La Granja, s/n. 17491 Peralada

Année de fondation

1923

Dénomination d'Origine (DO)

Empordà

Propriétaire

Javier Suqué Mateu

Directeur

Eugeni Llos

Œnologue

Delfi Sanahuja

Superficie

18.200 m²

Vignobles

Finca Garbet | Finca Malaveina | Finca Garriga | Finca Espolla | Finca Pont de Molins

Site Web

www.perelada.com

Réseaux sociaux

@ c_perelada

@ Perelada

@ castillopereladavinosycavas

#perelada

Téléphone

972 53 80 01

BIOS TEAM



Javier Suqué Mateu

Président du Grup Peralada

Né à Barcelone en 1960. Après avoir fait des études de commerce à l'ESADE et de droit à l'université de Barcelone, il rejoint à l'âge de 25 ans le groupe Peralada, dont il occupe aujourd'hui la présidence. Dans les années 1990, il dirige l'expansion et la modernisation des vins et cavas Peralada. Dans les années qui suivent, il mise sur les vins de qualité, avec la plantation et l'acquisition de nouveaux vignobles, et met en avant l'importance de la R&D avec des recherches constantes sur les terres de l'Empordà pour tirer parti des qualités géophysiques et climatologiques du territoire. En 2004, il lance le projet de la nouvelle cave avec le cabinet d'architectes RCR Arquitectes, mais le projet est reporté en raison de la crise économique de 2008. En 2017, il rachète le groupe Chivite et présente le projet définitif de la nouvelle cave, qui est inaugurée en 2022 après l'obtention du label LEED® Gold, l'une des reconnaissances les plus prestigieuses au niveau mondial en matière de construction durable.

BIOS TEAM



Eugeni Llos Norenberg

Directeur de la Cave Perelada

Né à Oslo (Norvège) en 1967. Titulaire d'une licence et d'un MBA de l'ESADE, d'un master CEMS et d'un diplôme de la Stockholm School of Economics, il débute sa carrière professionnelle en tant que consultant marketing dans les années 1990. Collaborateur du Groupe Peralada depuis plus de 30 ans, il a été directeur marketing de la Division Vins jusqu'en 2020. Depuis, il dirige la nouvelle cave de Perelada et le Perelada Resort et fait toujours partie du Comité de Direction de la Division Vins du Groupe. Il occupe l'une des vice-présidences de l'association patronale des viticulteurs catalans (Asociación Vinícola Catalana) et est membre du Conseil de régulation de l'appellation Empordà (Consejo Regulador del Empordà) ainsi que de l'association patronale du Cava (AECava).

BIOS TEAM



Delfí Sanahuja

Font

Œnologue Cave Peralada

Né à Valls en 1970. Il étudie l'œnologie à l'Universitat Rovira i Virgili, la seule université où il était alors possible d'étudier cette discipline en Espagne. En 1998, Javier Suqué lui propose de rejoindre le Groupe Peralada pour redynamiser les vins et renforcer la notoriété et le prestige de la marque Château Peralada au sein de la DO Empordà. Il débute sous les ordres des œnologues de la cave Josep Lluís Pérez et Simó Serra. Après quelques années, alors que le groupe plante des vignes et développe une cave expérimentale pour élaborer chaque année des vins nouveaux et différents, le propriétaire lui demande d'assurer la direction technique de la cave. Il est actuellement directeur technique et œnologue en chef de Peralada & Chivite. Cette année, il fêtera sa 30e année de vendanges à Peralada. Il est le créateur de nombreux vins comme Finca Garbet, Finca Malaveina ou les Ex Ex.

BIOS TEAM



RCR Arquitectes

Rafael Aranda, Carme Pigem et Ramon Vilalta sont architectes depuis 1987 et ont fondé RCR Arquitectes en 1988, dans leur ville natale d'Olot. Ils ont remporté le prix Pritzker 2017, le Prix National de Culture d'Architecture 2005 de la Generalitat de Catalunya et le titre de Chevalier et Officier de l'Ordre des Arts et des Lettres 2008 et 2014 de la République française. Ils sont membres honoraires de l'AIA American Institute of Architecture 2010, membres honoraires du RIBA Royal Institute of British Architects 2012, Médaille d'Or de l'Académie d'Architecture Française 2015, Médaille d'Or de la Generalitat de Catalunya 2018 et membres étrangers de l'Académie d'Architecture 2019. Depuis 2020, ils font partie de la collection permanente du Centre Pompidou.

En 2004, la famille Suqué Mateu demande à RCR Arquitectes de commencer à travailler sur un projet unique en vue de la construction de la nouvelle cave du Château de Peralada. Le projet sera interrompu en 2008 avant d'être réactivé en 2016. Le projet définitif de la nouvelle cave est présenté en 2017. Les années qui suivent voient la construction de cette superbe cave, respectueuse de l'environnement et du paysage et qui conserve la ferme originale d'Adolf Florensa datant de 1941. La cave est structurée en deux niveaux où se côtoient viticulture et œnotourisme. Le projet a obtenu le label LEED GOLD, qui récompense les projets de construction durable au niveau mondial.

LE RÊVE D'UNE FAMILLE

Contact:
press@perelada.com

■ ■ ■ ■
PERELADA