

2017

PRÄSENTATION MAISON SICHEL



INHALT

- Teil I :** **Die Familie SICHEL stellt sich vor**
- Teil II :** **Die Unternehmensphilosophie der Maison SICHEL**
- Teil III :** **Die Entwicklung der Maison SICHEL**
Der Tätigkeitsbereich der Maison SICHEL
- Teil IV :** **Der Besitz der Maison SICHEL**
- Château PALMER (Margaux)
 - Château ANGLUDET (Margaux)
 - Château TRILLOL (Corbières)
 - Château ARGADENS (Bordeaux Supérieur)
- Teil V :** **Die Produkte der Maison SICHEL**
- Das Konzept des SIRIUS
 - Les Hauts de Bel Air
 - Cap Bel Air
 - Die Reihe SICHEL
- Teil VI :** **Die Ergebnisse von Weinwettbewerben**
- Teil VII :** **Maison SICHEL in Zahlen**
- Produktion
 - Export
 - Der heimische Markt

Ansprechpartner:

Judith Hanekamp

Maison SICHEL-19, Quai de Bacalan – BP 12 – 33028 Bordeaux
Tél : 00 33 5 56 11 16 60 – Fax : 00 33 5 56 50 54 21 – e-mail : j.hanekamp@sichel.fr

Site Internet : www.sichel.fr

DIE FAMILIE SICHEL

Die ursprünglich aus Deutschland stammende Familie Sichel ist seit 1856 im Weinhandel tätig.

Einige Zeit nachdem sich die SICHELs in England niedergelassen hatten, im Jahre 1883, eröffnete der Urgrossvater Peter Allan SICHELs ein Einkaufsbüro für Wein in Bordeaux.

Trotz der großen Bedeutung der Maison SICHEL und seiner jüngsten Entwicklungen und Erneuerungen ist es ein Familienbetrieb geblieben. Auch heute spielen die Gebrüder SICHEL eine für die Firma lebenswichtige Rolle: Sie gewährleisten die Kontinuität der Ziele und Strategien.

Ihr Vater Peter A. SICHEL verstarb im Februar 1998. Er führte die Firma mehr als 31 Jahre lang, bevor er 1996 in Rente ging. Als ein unerreichter Verfechter für die Werbung des Hauses SICHEL und für Bordeauxweine im Allgemeinen, ist sein Name sehr bekannt in den Kreisen der Weinkenner und bei der Presse, die sich sehr für seinen jährlichen „Vintage and Market Report“ interessierte. Jener wurde erstmals in den 50iger Jahren von seinem Vater in Form eines „Customers Newsletter“ herausgegeben. Peter hatte nach dem Tod seines Vaters 1965 die Regie übernommen. Heutzutage macht es Allan.

Der älteste Sohn Peters, **Allan**, ist derzeit Geschäftsführer. Er hat sich dem Familienbetrieb 1992 nach einer nennenswerten Ausbildung in England und einer 10 jährigen Berufserfahrung in England und Frankreich angeschlossen

Der zweitälteste Sohn, **Charles**, kommt 1985 zur Firma hinzu. Er arbeitete mehrere Jahre im Verkaufsbüro in London und ist jetzt verantwortlich für die Märkte in England, in den Kanalinseln, in Irland, Asien und im Mittleren Orient.

James, der Zwillingenbruder von Charles, ist verantwortlich für die Schweiz, Skandinavien, die südeuropäischen Länder und den gesamten Amerikanischen Kontinent.

Benjamin studierte Weinbaukunde und Önologie in Bordeaux, bevor er für die Weinkellerei “Christian Brothers Winery“ im Napa Valley arbeitete. Er kam 1989 in den Familienbetrieb nach Frankreich zurück. Ben kümmert sich heute um die Weinherstellung in Château ANGLUDET (Margaux) und beaufsichtigt außerdem die Weinherstellung in der Château TRILLOL (Corbières).

David, der jüngste Sohn, ist zuständig für Belgien, Dänemark, Luxemburg, die osteuropäischen Länder und Russland.

Mit einem Erbe von mehreren 350 Hektar Weinbaufläche erhält die Familie SICHEL den Titel “Propriétaire Vinificateur Eleveur“, der gleichermaßen für eine originale und vollendete Art der Weinproduktion steht.

Alexander, James, Benjamin, Allan, Charles, Max und David Sichel



DIE PHILOSOPHIE DER MAISON SICHEL

Die Atmosphäre der Maison SICHEL ist sehr familiär, und die Unternehmenspolitik basiert auf **6 Prinzipien**:

EINE LANGFRISTIG ORIENTIERTE FAMILIENPERSPEKTIVE

PROFESSIONALITÄT UND KONTROLLE DER PRODUKTION

Im Jahre 1967 war Maison SICHEL die **erste Weinhandlung aus Bordeaux, welche ihren eigenen Keller für die Weinbereitung** besaß. Heute ermöglicht uns unsere Technologie, die unmittelbar mit der Professionalität unserer Belegschaft verbunden ist, im Bereich der Weinbereitung eine hohe Leistungsfähigkeit. Unsere 5 Önologen und Techniker sind jung, hochmotiviert und besitzen eine **große Weltoffenheit**, die sie vor allem durch zahlreiche Aufenthalte im Ausland gewonnen haben. Sie verfügen über die besten und modernsten technischen Mittel, um der Unternehmensphilosophie der Maison SICHEL gerecht zu werden.

Wie es damals bereits Peter SICHEL ausdrückte : "Die Zukunft des Weinhandels liegt in seiner Fähigkeit, einen **Mehrwert** zu schaffen, der meiner Meinung nach nicht nur von einer immer effizienteren Geschäftstätigkeit abhängt. Ich denke, dass man außer den Grundstoffen jenen Mehrwert schaffen muss, und zwar durch eine **mehr ausgearbeitete und sorgfältigere Weinherstellung. Das ist die Strategie, die von Maison SICHEL angewandt wird.**"

Für Peter SICHEL damals, ebenso wie für seine Söhne heute gilt: **wenn das terroir (Grund und Boden) dem Wein seinen Charakter verleiht, dann hängt seine Qualität von der Art und Weise seiner Herstellung und seinem Ausbau ab.** Wendet man diese Regel für einen Wein einfacher Herkunft an, so können eine wissenschaftliche Analyse, Innovation und strenge Kontrollmethoden diesen Wein auf entscheidende Weise auf ein qualitativ höheres Niveau anheben. Die Konzepte SIRIUS und CAVE BEL AIR sind unter anderem Ergebnisse dieser Philosophie.

KENNTNIS DER MÄRKTE

Die fundierte Kenntnis der internationalen Märkte und die Arbeit an Ort und Stelle sind eine wesentliche Voraussetzung. Wir erlegen unseren Kunden kein bestimmtes Kaufverhalten auf, sondern passen uns an das ihrige an. Wir bieten Produkte und Flaschenaufmachungen an, die den Erwartungen und Konsumgewohnheiten der verschiedenen Märkte entsprechen.

QUALITÄT DURCH DIENSTLEISTUNG : DIE BERATERFUNKTION

Maison SICHEL verkauft neben Wein auch eine Dienstleistung. So stellen wir unsere Erfahrung und unsere Kompetenz in der Weinherstellung dem Lebensmittelhandel (LEH) zur Verfügung, der Wein unter eigenem Etikett auf den Markt bringt und der einen zuverlässigen Partner beansprucht. Dank dieser Partnerschaft kann der LEH seine eigenen Ideen verwirklichen, frei nach dem Motto: "*Wir dürfen nicht als Verkäufer unserer Lieferanten sondern als Einkäufer unserer Kunden handeln*".

EINE GESELLSCHAFT FAMILIÄREN UMFANGS

Maison SICHEL versucht, ihren kleinen Rahmen zu bewahren: die Firma hat 40 Angestellte in Bordeaux, 39 in Cénac und 13 in St-André-du-Bois. Die vergleichsweise lockere organisatorische Struktur der Firma bringt einen **entscheidenden Vorteil: Entscheidungen können schnell getroffen werden, da ein reger Kommunikationsfluss zwischen den Verantwortlichen besteht.**

EINE BEWUSSTE POLITIK IN RICHTUNG NACHHALTIGKEIT

Dieser Wille spiegelt sich entscheidend in all unseren Gütern wieder, die alle im integrierten Anbau geführt werden, der die Umwelt mehr respektiert, im unseren Büros für den Export und innerhalb Frankreichs und schließlich auch in unserer Abfüllstation SICSOE (integrierte Behandlung der Abwässer, Mülltrennung, Integration der Gebäude in die umgebende Landschaft).

DIE ENTWICKLUNG DER MAISON SICHEL

Maison SICHEL hat sich im letzten Jahrhundert sehr verändert.

ERWERB DER VIER LANDGÜTER :

CHÂTEAU PALMER

Seitdem sich die SICHELs im 19. Jahrhundert in Bordeaux niedergelassen haben, hat sich viel verändert. Im Jahre 1938 schloss sich der Vater Peters, Allan SICHEL, mit drei anderen Familien zusammen, um das legendäre, aber damals sehr heruntergekommene Château PALMER (AOC Margaux) zu kaufen. Derzeit hat der Besitz seine ganze Pracht zurückgewonnen. Sowohl Kritiker als auch Käufer haben heute in zahlreichen Artikeln und Weinproben bestätigt, dass das Château PALMER trotz seiner Klassifizierung als 3. Cru oft Weine einer angeblich höheren Klasse übersteigt.

CHÂTEAU ANGLUDET

1961 erwirbt die Familie SICHEL ein anderes Landgut in der Appellation Margaux, das Château ANGLUDET in Cantenac. Es ist noch verfallener als Château PALMER. Heute gehört Château ANGLUDET zu den besten Crus Bourgeois des Médoc.

CHÂTEAU TRILLOL

Der Name SICHEL wurde lange Zeit ausnahmslos mit Bordeaux assoziiert. Dieses Image änderte sich Ende der 80er Jahre, als Maison SICHEL 1989 die Leitung der Domaine du REVEREND in Cucugnan im Département Aude übernimmt und somit auch Qualitätsweine in Südfrankreich herzustellen beginnt. Bei der Domaine du REVEREND handelt es sich um eine sehr moderne Weinkellerei, die auch Trauben bei Produzenten vor Ort ankauft.

1990 erweiterte Maison SICHEL ihre Investitionen in der Region Corbières mit dem Aufkauf der Domaine du TRILLOL.

Im Jahre 2009 wird Domaine du TRILLOL Château TRILLOL.

CHÂTEAU ARGADENS

Maison SICHEL war schon immer sehr darauf bedacht, eigene Bezugsquellen zu haben. Ganz im Sinne dieser Politik hat die Firma 2002 das Château Salle d'Arche gekauft, das heute Château ARGADENS heisst. Es liegt in der Gemeinde Saint-André du Bois, in der Nähe der hauseigenen Weinkellerei Cave BEL-AIR.

WAS WIR NOCH ZU BIETEN HABEN :

EINE WEINKELLEREI : CAVE BEL-AIR

1967 setzt Maison SICHEL einen neuen Meilenstein, in dem sie als erster Weinhändler ihre eigene Weinkellerei, CAVE BEL-AIR in Saint-Maixant, ca. 40 km ausserhalb von Bordeaux, schafft. Bis zu diesem Zeitpunkt hatten die Weinhändler lediglich Weine gekauft, verschnitten, ausgebaut und schliesslich weiterverkauft.

Maison SICHEL hingegen kauft Trauben und vinifiziert diese selbst - und dies seit mehr als seit 30 Jahren. Dies ermöglicht es, die Qualität des Produktes auf jeder Stufe des Herstellungsprozesses zu erzeugen und zu kontrollieren.

Das ist im Wesentlichen das Kernstück der Firmenphilosophie der Maison SICHEL heute.



Neben dem SIRIUS und dem CAVE BEL-AIR produziert die Weinkellerei mit einer Kapazität von 13 500 Hektolitern heute eine Reihe von Bordeaux Generiques SICHEL und Weine, die entsprechend der individuellen Bedürfnisse der Kunden zusammengestellt werden. Mehr als 55 Winzer liefern ihre Weinlese von 210 Hektar an die Kellerei. So entstand eine sehr enge Beziehung zwischen der Weinkellerei und den Winzern, mit dem Ziel, die Qualität der Trauben zu gewährleisten.

CAVE BEL AIR steht in der Verantwortung von Yvan Meyer, dem technischen Leiter der Firma SICHEL. 2016 stellte die Kellerei nahezu 11 220 hl her, davon:

- 9 566 hl Roter Bordeaux,
- 1 480 hl Weisser Bordeaux ,
- 174 hl Roter Graves.



EIGENE FLASCHENABFÜLLUNG IN DER ZWEIGFIRMA SICSOE

1985 tätigte Maison SICHEL eine weitere wichtige Investition, um die Kapazität der Flaschenabfüllung und der Lagerhaltung zu erhöhen: Eine Zweigfirma für die Flaschenabfüllung namens SICSOE wurde ins Leben gerufen. Die neue Fabrik (März 2002) hat eine Grundfläche von 17 000 m² und liegt in Cénac, nahe bei Bordeaux.



Die momentane Kapazität von SICSOE entspricht:

- 25 Millionen Flascheneinheiten für die Flaschenabfüllung,
- 24 Millionen Flascheneinheiten für die Lagerung.

Die neue Fabrik entspricht den strengsten Qualitätskriterien und ist mit einer Spitzentechnologie ausgestattet (Produktionsstätte für heisses Wasser mit einer Kapazität von 6000 l, Einrichtung von drei Flaschenabfüllungsanlagen, davon eine für ¼-Liter-Flaschen, 4 Verladeplätze...).

Unter anderem ist SICSOE die einzige Abfüllungsgesellschaft aus der Gironde, die den « Green Code » der amerikanischen Supermarktkette Walmart erhalten hat. SICSOE ist ebenfalls seit 2007 ISO 9001 v 2000 zertifiziert, BRC seit 2009, IFS seit 2010, und hat 2011 die TESCO Zertifizierung erhalten.

2013 hat SICSOE sich mit einem ultramodernen, temperaturkontrollierten und sicheren «Safe» für Grands Crus ausgestattet, mit einer Lagerkapazität von fast 6 Millionen Flaschen.

EINE GROSSE PRODUKTPALETTE :

Mit der Entstehung von SIRIUS trat 1985 eine wesentliche strategische Veränderung ein. Jener Wein, der aus einem Experiment hervorging, bestätigte die These des Hauses, nach der ein einfacher Bordeauxwein durch Sorgfalt und die notwendigen Investitionen ein höheres Qualitätsniveau als das seiner eigentlichen Klassifizierung erreichen kann.

Heute wird den verschiedenen Produkten der Maison SICHEL dieser besondere Charakter angedacht (s. auch Teil V).

DIE PRÄSENZ IN FRANKREICH :

1992 erwarb Maison SICHEL 66% des Firmenkapitals eines sehr renommierten Weinhändlers- und herstellers in Langon, Pierre COSTE. Die Verbindung mit Maison COSTE, die sich ca. 50 km südlich von Bordeaux in Langon befindet, bietet Maison SICHEL nicht nur Zugriff zu exzellenten Weinen, sondern bringt auch ein gut ausgebautes Netz von Vertretern mit sich, das sich über den gesamten französischen Markt erstreckt.

Durch die Fusion der zwei Firmen entstand schließlich Maison SICHEL-FRANCE, die sich um den französischen Markt kümmert.

DER BESITZ DER MAISON SICHEL

CHÂTEAU PALMER – AOC Margaux

Das Landgut Palmer wurde in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts von General Charles Palmer erschaffen.

Die Familie PEREIRE, eine einflussreiche Bankiersfamilie aus der Gironde erbaute 1856 das heutige Schloss im Stil der eleganten Villen des Zweiten Kaiserreichs. Im Jahre 1938 wurde das Château PALMER von der Familie Sichel und einer Gruppe von Freunden gekauft, die alle im Weinhandel tätig waren.



Die Gesellschaft bürgerlichen Rechts des Château PALMER bewirtschaftet heute ca. 55 Hektar Land auf den Kiessandböden der Garonne. Auf diesem Land wird Wein der Herkunftsbezeichnung Margaux angebaut. Er setzt sich zusammen aus den Rebsorten

- Cabernet Sauvignon (47%)
- Merlot (47%)
- Petit Verdot (6%).

Diese Verbindung der Böden und Rebsorten ist seit ihrem Entstehen die größte Kostbarkeit des Château PALMER.

Die Erbauer des Château PALMER haben die Außergewöhnlichkeit dieses terroir, auf dem die Grands Crus (Hochgewächse) wachsen, stets zu schätzen

gewusst. Böden, Untergrund, Standort, Entwässerung und Mikroklima passen optimal zusammen und bilden eine der Kostbarkeiten dieses Grand Cru (**Troisième Cru Classé**).

Die Dichte der Bepflanzung liegt bei 10 000 Rebstöcken pro Hektar. Bei der Rebenaufzucht werden keinerlei Düngemittel verwendet und die Weinlese wird noch von Hand durchgeführt.

Im ständigen Bestreben, die Qualität zu verbessern, baute das Château PALMER 2013 einen Gärkeller mit 54 rostfreien Stahltanks mit je einem Fassvermögen von 89 bis 195 Hektolitern, die die separate Behandlung einer jeden Parzelle ermöglichen. Mit ihrer traditionellen kegelförmigen Form ermöglichen diese Stahltanks eine bessere Extraktion der Frucht und des Gerbstoffes. Sie garantieren außerdem eine vorzügliche Fermentierung durch die kontinuierliche Kontrolle der Temperatur.

In mehreren aufeinanderfolgenden Weinproben werden dann die besten Tanks ausgewählt. Beim Verschnitt trägt jeder Tank durch seine Qualität zu dem besonderen Charakter des Weines Château PALMER bei. Der Wein wird anschließend in Eichenfässern je nach Struktur zwischen 20 und 21 Monaten ausgebaut. Abstiche des Weines alle drei Monate sowie die Schönung mit Hilfe von frischem Eiweiß erlauben dem Wein, seinen Charakter zu veredeln, bevor sein langes Leben in der Flasche beginnt.

Das Château produziert jährlich 216 000 Flaschen.

Die Weine des Château PALMER:

- CHÂTEAU PALMER
- ALTER EGO DE PALMER

Seit 1998 ist er „der andere Palmer. Der RESERVE DU GENERAL endet mit dem Jahrgang 1997.

CHÂTEAU ANGLUDET – AOC Margaux

Dieses Château gehört zu den ältesten Besitztümern in der Region Bordeaux. Seine Geschichte lässt sich bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen.

Das auf einer großen Hochebene namens „Le Grand Poujeau“ gelegene Château ANGLUDET ist seit 1961 **Familienwohnsitz der Familie SICHEL**.

Viele Kieselsteine, arme Böden, die das Wasser schlecht halten und eine tief verwurzelte Rebsorte : hier sind alle Bedingungen für den Ausbau großartiger Weine gegeben.

Auf diesen Sandböden, die die Stärke, die Finesse und die Eleganz des Weines begünstigen, erstreckt sich dieses Weingebiet auf einer **Produktionsfläche von 32 Hektar**.

Heute haben die Reben mit einem Durchschnittsalter von 25 Jahren, die mit

einer Dichte von 6 666 / 7 300 Rebstöcken pro Hektar gepflanzt werden, ihr Gleichgewicht in einem Sortenbestand gefunden. Dieser setzt sich folgendermaßen zusammen.

- 46% de Cabernet Sauvignon
- 41% de Merlot
- 13% de Petit Verdot.

Der Cabernet Sauvignon verleiht ihm die Struktur und Ausgewogenheit, die Weinen von sehr langer Haltbarkeit zu eigen sind, und garantiert gleichzeitig seine unverwechselbare Vielfalt in fortgeschrittenem Alter. Während der Merlot den Wein abrundet und ihm den Charme verleiht, unterstreicht der Petit Verdot, der aus der ältesten Parzelle hervorgeht, die Vielfalt, die Finesse und den Charakter der Weine von Angludet. Diese drei Rebsorten sind die bedeutendsten Merkmale der großen Margaux Weine.



Die jährliche Produktion des Château liegt bei 150 000 Flaschen.

Die Weine des Château ANGLUDET:

- CHATEAU ANGLUDET – Margaux (ehemals Château d'ANGLUDET)
- RESERVE D'ANGLUDET – Margaux

Als Zweitwein des Château ANGLUDET, hervorgegangen aus jüngeren Rebstöcken, bleibt er dennoch eine gute Verkörperung seiner Herkunftsbezeichnung.

CHATEAU TRILLOL – AOC Corbières

Im Schatten des geheimnisvollen Château de Peyrepertuse, an der Strasse zwischen Rouffiacles-Corbières und Montgaillard, liegt die Château TRILLOL und ihr Weinberg inmitten der für die Corbières typischen, dichten Buschwälder (Maquis).

Der Weinberg Trillol umfasst 40 Hektar. Seine Höhenlage und der milde Einfluss des Atlantik ermöglichen eine langsame Reifung der Trauben, wodurch die gesamte Vielfalt der Aromen bewahrt wird.

Nach dem Kauf durch die Familie SICHEL im Jahre 1990 vergrößerte sich Domaine du TRILLOL. Es werden heute auf 38,5 Hektar rote Weinreben (Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault) und auf 2,2 Hektar weisse Reben (Roussanne, Macabeu) angebaut.



Im Jahre 2009 hat die Familie SICHEL die letzten angrenzenden Parzellen gekauft. Nunmehr kommt die Ernte hundertprozentig vom historischen Trillol Weinberg. Um diese bedeutende Änderung zu unterstreichen, wurde der Name der Domaine du TRILLOL umgeändert in Château TRILLOL.

Benjamin SICHEL obliegt jetzt die technische Leitung des Landgutes. Unter seiner und der Kontrolle von Henri GUIOT, dem technischen Leiter der Château TRILLOL, entstanden Pläne zur Neuanpflanzung ebenso wie zur Verbesserung der Anbautechniken. Benjamin SICHEL wendet bei den Corbières die gleiche Philosophie an wie beim Margaux: die Anpassung der Produktionsmethoden an die örtlichen Bodenbedingungen, um auf diese Weise die höchste Qualität zu gewähren.

Im Tal von Cucugnan, welches von einer alten Ruine der Katharrer überschaut wird, werden auf 300 Meter Höhe in voller Südlage und auf sehr kalkreichen Böden Weinreben angebaut. Diese erbringen den Großteil der Syrahtrauben und alle Carignantrauben. Beide Weine gehen in die Komposition des roten Corbières der Château TRILLOL ein. Der Grenache kommt vor allem von den Weinstöcken aus dem terroir von Terménès, die am Fuße des Château de Peyrepertuse in 400 Metern Höhe auf einem sandsteinartigen Boden gepflanzt werden.

Durch eine Maischevergärung von 30 Tagen, dem regelmäßigem Umpumpen zu Beginn der Gärzeit, dem 12-monatigen Ausbau in 3-6 Jahre alten Eichenfässern mit 4 Abstichen wird der Weinbereitung dieser Corbières jegliche Sorgfalt beigemessen, um das außergewöhnliche Aroma zu erhalten. Dieses lässt den Kenner am Gaumen eine Nuance von Waldfrüchten und Rosmarin spüren.

Eingerahmt in kräftige Gerbstoffe, intensiviert sich dieses Aroma durch eine sanfte Note von Unterholz.

Die jährliche Produktion der Domäne beträgt ca. 126 000 Flaschen.

Die Weine der Château TRILLOL :

- CHATEAU TRILLOL ROUGE
- CHATEAU TRILLOL BLANC
- CHATEAU TRILLOL PRESTIGE ROUGE

CHÂTEAU ARGADENS – AOC Bordeaux Supérieur

Mit einer Fläche von 40 Hektar bietet der Besitz- das ehemalige Château Salle d'Arche- ein erstklassiges Potenzial.

Château ARGADENS ist bereits mit einem großen Keller und einer Kläranlage ausgestattet und verfügt somit über vielversprechende Entwicklungsmöglichkeiten.

Es wurde bereits ein hochfliegender Plan auf gestellt, nach welchem mit verschiedenen Anbautechniken experimentiert wird.

Nach zehn Jahren der Restrukturierung der Weinberge und bedeutenden technischen Fortschritten, die zur Verbesserung der Weine führten, verfolgt Château ARGADENS weiter beständig seine Entwicklungsstrategie, die stark auf Umweltfreundlichkeit und Artenvielfalt von Fauna und Flora ausgerichtet ist.

Mitglied des UMS (Umweltmanagementsystem, eine gemeinsame, vom CIVB initiierte Aktion, die nach und nach die gesamte Branche für nachhaltige Entwicklung engagiert) und seit 2011 Iso 14001* zertifiziert, unternimmt Château ARGADENS alles, um seine Produktionsmethoden gemäß nachhaltigen Anbaus zu verbessern:

- Seit 2006, Abschaffung der chemischen Unkrautbekämpfung auf den meisten Parzellen,
- 2009 Pflanzung von 300 m Hecken von lokalen Baumarten, um die Biodiversität zu verbessern,
- Verwendung von pflanzlichen Aussaaten, um die Böden zu lüften und die Arbeit von Regenwürmern zu fördern (weniger Bodenbearbeitung...),
- Totale Aufgabe der Anwendung von solchen Pflanzenschutzmitteln, die als für den Benutzer und für die Umwelt giftig eingestuft sind,
- Optimierung und Verringerung bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (Beispiel: 2013 IFT (Spritzhäufigkeitsindikator) Château ARGADENS 9.26 – regionaler Durchschnittswert 16.53)...



Anbaufläche für Wein : 40 Hektar

- rot (36 ha) : 60% Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc
- weiß (4 ha) : 38% Sémillon, 62% Sauvignon

Weinkeller : Kapazität von 5500 Hektolitern
Kläranlage für 5000 Hektoliter

Die jährliche Produktion des Château liegt bei 270 000 Flaschen.

Die Weine von Château ANGLUDET:

- CHATEAU ARGADENS ROUGE ROT (AOC Bordeaux Supérieur)
- CHATEAU ARGADENS BLANC WEISS (AOC Bordeaux)

DIE SICHEL PRODUKTE

SIRIUS - AOC BORDEAUX

1985 entstand mit dem SIRIUS ein neues Konzept zur Weinherstellung. Jenes Konzept lieferte die Antwort auf folgende Frage: „Welches Qualitätsniveau kann ein regionaler Bordeauxwein erreichen, wenn ihm die Pflege und die notwendigen Investitionen zugute kommen, die normalerweise nur den Weinen der großen Châteaux vorbehalten sind?“.

Im Bewusstsein, dass die Qualität der Trauben ausschlaggebend ist für die Qualität des Endproduktes, haben wir modernste Techniken angewendet, um so die höchste Ausgewogenheit zwischen terroir, Rebsorte, Blattwerk und Klima zu erreichen. Die Ergebnisse dieser Politik haben es ermöglicht, einen Grundstoff von hoher Qualität zu erhalten, **ohne dabei die Echtheit des Weines zu verlieren.**

Zu guter letzt trägt die Anwendung spezieller Herstellungsmethoden, die im allgemeinen nur den Grands Crus zugute kommen, dazu bei, dass der Wein sein volles Potenzial entfalten kann.

Überdies findet man beim SIRIUS immer wieder seine aussergewöhnliche Komplexität, seine Persönlichkeit und seine Fähigkeit, sich im Laufe einiger Jahre einzigartig weiterzuentwickeln. Diese sorgfältige Weinherstellung endet schließlich mit dem Weinausbau in Eichenfässern.

Den SIRIUS gibt es als Rotwein (als Verschnitt von Merlot, Cabernet Sauvignon), und als Weisswein (Sémillon und Sauvignon Blanc).



Les Hauts de BEL-AIR, A.O.C BORDEAUX

Mit dem CAVE BEL-AIR rot und weiss bieten wir sehr fruchtige, frische und geschmeidige Weine an, die auch ohne den Ausbau im Fass sehr ausgeglichen sind. Im Cave BEL-AIR, dem Geburtsort dieses Weines, werden die Herstellungstechniken stets abgewandelt, um so die gewünschten Charakteristika zu erhalten.

CAVE BEL-AIR ist „der kleine Bruder“ des SIRIUS und bietet ein wahres Weinvergnügen.

REIHE GENERIQUE SICHEL

Unser Team von Önologen ist an jedem Schritt der Weinherstellung beteiligt. Es sorgt nicht nur für die strenge Einhaltung der Weinbaumethoden, sondern übernimmt eine Beratungsfunktion für die Winzer. So erhalten die Winzer aktuelle Informationen über technische Neuerungen, neue Werkzeuge und Anbaumethoden. Es wurde ein Motivationssystem eingeführt, nachdem Winzer entsprechend dem Qualitätsniveau der gelieferten Weinlese entlohnt werden. Daher bemühen sich alle Weinhersteller nun, nur gesunde Trauben zu bekommen, die auf dem Höhepunkt der Reifung gelesen werden.

Aus diesem qualitativ sehr guten Grundstoff kann die technische Mannschaft dann verschiedene Elemente entsprechend ihrer individuellen Merkmale isolieren, die dann nach bestimmten Vorgehensweisen zu Wein verarbeitet werden und somit die gewünschten Resultate liefern (leichte oder kräftige Weine, geschmeidig oder tanninhaltig).

Ein Teil der Weine wird im Holzfass weiter ausgebaut, um sie noch längere Zeit zu vervollständigen.

Im Cave BEL-AIR direkt stellen wir die Herkunftsbezeichnungen roter Bordeaux, Margaux, Sauternes.

Mit unserer REIHE GENERIQUE SICHEL bieten wir dem Genießer Weine an, die trotz der Herstellung auf höchstem Kompetenzniveau und sorgfältiger Komposition erschwinglich sind und ihre ursprüngliche Herkunftsbezeichnung stets erstklassig repräsentieren.

Unsere Weine sind Qualitätsweine die Vergnügen bringen.



AUSZEICHNUNGEN UND PREISE 2017

Im folgenden finden Sie einige Ergebnisse aus Weinwettbewerben...

WEINWETTBEWERBE – 2017				
Weine	Bezeichnung	Jahrgang	Wettbewerb	Medaille
CAVE BEL AIR	Bordeaux rge	2015	Challenge International du Vin- Bourg et Blaye	SILBER
CAVE BEL AIR	Bordeaux rge	2015	Concours International des Vns de Lyon	SILBER
ARGADENS	Bordeaux blc	2016	Concours de Bordeaux	GOLD
ARGADENS	Bordeaux blc	2016	Concours International des Vns de Lyon	GOLD
ARGADENS	Bordeaux blc	2016	Concours Général Agricole de Paris	BRONZE
ARGADENS	Bordeaux rge	2015	Concours Général Agricole de Paris	GOLD
ARGADENS	Bordeaux rge	2015	Concours de Bordeaux	SILBER
ARGADENS	Bordeaux rge	2014	Concours International des Vns de Lyon	SILBER
ARGADENS	Bordeaux rge	2014	Decanter World Wine Awards	BRONZE
SIRIUS	Bordeaux blc	2016	Concours Général Agricole de Paris	GOLD
SIRIUS	Bordeaux blc	2016	Concours de Bordeaux	SILBER
SIRIUS	Bordeaux blc	2016	Concours des Grands Vins de France- Mâcon	BRONZE
SIRIUS	Bordeaux blc	2016	Decanter World Wine Awards	COMMENDED
SIRIUS	Bordeaux rge	2015	Concours International des Vns de Lyon	GOLD
SIRIUS	Bordeaux rge	2015	Decanter World Wine Awards	SILBER
TRILLOL	Corbières rge	2014	Decanter World Wine Awards	SILBER
TRILLOL	Corbières rge	2013	Decanter World Wine Awards	SILBER
TRILLOL	Corbières rge	2014	Concours Interprofessionnel des Vis de Corbières	BRONZE
TRILLOL PRESTIGE	Corbières rge	2013	Concours International des Vns de Lyon	SILBER

MAISON SICHEL IN ZAHLEN

- Umsatz der Maison SICHEL 2016 : 79 % durch den Export und 21 % in Frankreich erzielt

Der Umsatz setzt sich folgendermaßen zusammen:

	Frankreich insgesamt	Frz. Hotels u. Gastronomie	Frz. LEH	Frz. Fachhandel	Sonstige
Aufschlüsselung	100%	11,89%	32,79%	16,52%	38,80%

	Export insges.	England	Europa	USA/Canada	Übrige Welt
Aufschlüsselung	100%	28,14%	20,26%	18,15%	33,45%

- **Weinherstellung in Cave Bel-Air (2016)** : 11 220 Hektoliter

- **Führende Marken:** SIRIUS (AOC Bordeaux), les Hauts de BEL-AIR (AOC Bordeaux), Château Trillool Prestige (AOC Corbières), SICHEL GRANDE RÉSERVE (AOC Bordeaux), PUY LAROCQUE (AOC Graves).

- **Führende Produkte:** Ch. PALMER (Margaux), Ch. ANGLUDET (Margaux), CHÂTEAU TRILLOOL (Corbières), Ch ARGADENS (Bordeaux und Bordeaux Supérieur), Ch. PERRON (Lalande-de-Pomerol), Domaine de PELLEHAUT (Côtes de Gascogne), Ch. CRABITEY (Graves), Ch. TREBIAC (Graves), Domaine de CASSAGNAU (Pays d'OC).

- Vertragspartner mit mehr als 10 Fluglinien weltweit , darunter British Airways, American Airlines, Continental Airlines, Emirates Airlines, Air Canada, Aero Mexico, Etihad Airways,...

- **Sonstiges :**
 - **ahl der Angestellten (SICHEL, COSTE und SICSOE) : 113 Personen**
 - **Anzahl der Vertreter frz. Hotels und Gastronomie: 32**
 - **Anzahl der Exportvertreter : 14**
 - **Maison SICHEL ist in mehr als 50 Ländern der ganzen Welt vertreten.**