

2017 ●

DOSSIER DE PRENSA MAISON SICHEL



RESUMEN

Capítulo I : **Presentación de la familia SICHEL**

Capítulo II : **La filosofía Maison SICHEL**

Capítulo III : **El desarrollo de Maison SICHEL**

Las actividades de Maison SICHEL

Capítulo IV : **Las propiedades SICHEL**

Château PALMER (Margaux)

Château ANGLUDET (Margaux)

Château TRILLOL (Corbières)

Château ARGADENS (Bordeaux Supérieur)

Capítulo V : **Los productos SICHEL**

El concepto SIRIUS

Les Hauts de Bel Air

Cap Bel Air

La gama SICHEL

Capítulo VI : **Los premios en concursos de vinos**

Capítulo VII : **Maison SICHEL : los datos**

La producción

Las exportaciones

El mercado nacional

Para toda información complementaria , contactar :

Eric Niellez

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 : eric.niellez@wanadoo.fr

Site Internet : www.sichel.fr

LA FAMILIA SICHEL

La familia SICHEL, procedente de Alemania, se lanza en el comercio de vinos en 1856.

En 1883, poco después de haberse instalado en Inglaterra, el bisabuelo de Peter Allan SICHEL abre una oficina de compra de vinos en Burdeos.

A pesar de la importancia de la empresa y los recientes desarrollos que la han transformado considerablemente, Maison SICHEL sigue siendo un negocio familiar. Hoy los cinco hermanos SICHEL desempeñan papeles vitales que garantizan la continuidad de los objetivos y estrategias.

Peter A. SICHEL, su padre, se murió en febrero de 1998. Encabezó la empresa durante más de 31 años antes de jubilarse. Embajador incomparable de la Maison SICHEL y de los vinos de Burdeos en general, su nombre era muy conocido en el mundo de los vinos y de la prensa a través de su « Vintage and Market Report » (informe anual acerca del vino de cosecha y del mercado), que fue publicado por primera vez en los años 50 por su padre como « Customers Newsletter » (periódico de información para los clientes). Peter relevó a su padre después de la muerte de éste en 1965.

El hijo mayor de Peter, **Allan**, ahora es {presidente director general}. Integró la empresa familiar en 1992 después de estudiar contabilidad en Inglaterra y al cabo de 10 años de experiencia en los negocios tanto en Inglaterra como en Francia.

El hijo siguiente, **Charles**, llega a Maison SICHEL en 1985. Trabaja durante varios años en la oficina de ventas de Londres, ahora se encarga de los mercados de Gran Bretaña, las islas de la Mancha, Irlanda, Extremo y Medio Oriente y Asia.

James, hermano gemelo de Charles, desempeña responsabilidades similares para Suecia, Escandinavia, países de Europa del Sur y todo el continente americano.

Benjamin estudió la viticultura y la enología en Burdeos y trabajó para « Christian Brothers Winery » en el Napa Valley. Regresa a Francia y reintegra el negocio familiar en 1989. Ahora, Ben se encarga de la vinificación en el Château ANGLUDET (Margaux) y el Château TRILLOL (Corbières)...

David el hijo más joven, por su parte, se dedica a Bélgica, Dinamarca, Luxemburgo, los países de Europa del Este y Rusia.

Alexander y Max Sichel, los hijos de Allan, entraron en la compañía en Septiembre 2012 y Septiembre 2014, con el fin de ayudar al desarrollo de la marca Sichel. El relevo está asegurado...

Propietario de un patrimonio vitícola de unas 350 hectáreas, la familia SICHEL se puede vanagloriar con una auténtica firma de Propietario Vinificador Criador que le otorga vincularse de una forma original y muy completa con el universo de la producción.

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



LA FILOSOFIA MAISON SICHEL

La personalidad de Maison SICHEL es familiar antes de todo y se apoya sobre **seis preceptos**:

PROYECTOS FAMILIARES A LARGO PLAZO

DOMINAR Y CONTROLAR LA PRODUCCION

En 1967, Maison SICHEL **fue el primer negociante de vinos que creó su propia bodega de vinificación**. Hoy, nuestra tecnología, a la que se añade el profesionalismo de nuestro equipo, nos permite ser muy performantes en materia de vinificación. Jóvenes, voluntarios y muy abiertos hacia el mundo (se pueden notar numerosos intercambios con países ajenos), nuestros 5 enólogos y técnicos de la bodega **disfrutan de los mejores medios técnicos de hoy para perpetuar la filosofía de la empresa**.

Así como lo había formulado claramente Peter SICHEL: « El porvenir de un negociante depende de su capacidad para **crear un superávit**, el cual, yo creo, no sólo depende de actos comerciales cada vez más eficaces. Creo que la materia prima es por la cual se tiene que crear ese superávit, así como por una vinificación más elaborada y cuidadosa. Esta es la estrategia eligida por Maison SICHEL. »

Según Peter SICHEL en su tiempo, como para sus hijos en nuestros días, **mientras el terruño da al vino su carácter, la calidad de éste depende del modo de vinificar y criarlo**. La investigación, la innovación y los métodos de control pueden, en una proporción significativa, llevar los vinos a un nivel de calidad muy interesante. Los conceptos SIRIUS y CAVE BEL-AIR son, entre otros, los resultados de esta filosofía.

CONOCER BIEN LOS MERCADOS

Conocer bien los mercados internacionales y sus costumbres son reglas absolutas. No le dictamos a nuestra clientela cómo tiene que comprar; nos adaptamos a sus deseos; proponemos productos y envases que cumplen con los requerimientos y las costumbres de consumo de los diferentes mercados.

UN SERVICIO DE CALIDAD

Maison SICHEL no solo vende vinos sino servicios. Así ponemos nuestra experiencia y nuestras competencias de vinificador a disposición de importantes distribuidores. Muchos venden vino bajo su propia etiqueta y requieren un socio sólido y fiable con quien poder desarrollar sus propias ideas. « En este caso nuestro objetivo principal no es tanto vender vinos de nuestros proveedores sino saber comprar para nuestros clientes. »

UNA EMPRESA CON TAMAÑO HUMANO

Maison SICHEL se preocupa por conservar un tamaño humano: 40 personas en Burdeos, 39 personas en Cénac y 13 personas en St-André-du-Bois. Tales estructuras relativamente ligeras nos proporcionan una **ventaja mayor: el de poder tomar decisiones rápida y centralizadamente, así como intercambios facilitados entre los diferentes responsables**.

UNA POLITICA VOLUNTARIA A FAVOR DEL RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Esta filosofía se aplica a todos los niveles: en los métodos de cultivo en nuestras propiedades, en nuestras oficinas y en nuestro centro de embotellado SICSOE (tratamiento de las aguas usadas, selección de las basuras, arquitectura integrada en el paisaje).

EL DESARROLLO DE MAISON SICHEL

Maison SICHEL ha ido evolucionando de modo significativo desde hace más de un siglo. cle.

CUATRO PROPIEDADES ADQUIRIDAS :

CHÂTEAU PALMER

Desde que se instaló en Burdeos la familia SICHEL en el siglo XIX, las actividades de la empresa se han ido desarrollando mucho. En 1938, el padre de Peter, Allan SICHEL, se asocia con tres familias más para comprar el CHÂTEAU PALMER (Margaux), legendario éste pese a que muy arruinado entonces. Hoy día la propiedad ha recuperado todo sue splendor. Los comentadores y compradores, en sus notas de degustación y sus numerosos artículos, rinden homenaje al que, pese a que se clasifique como Troisième Cru, CHÂTEAU PALMER supera a menudo numerosos terruños clasificados como superiores.

CHÂTEAU ANGLUDET

En 1961, la familia SICHEL adquiere otra propiedad en la denominación Margaux, CHÂTEAU ANGLUDET en Cantenac. A esta época la propiedad está aún más arruinada que la de Palmer. Hoy los críticos suelen clasificar Château ANGLUDET como uno de los mejores Crus Bourgeois de Medoc

CHÂTEAU TRILLOL

El cambio que más extrañó a la clientela ajena, la cual siempre había relacionado el nombre de SICHEL con el de Bordeaux, ocurrió en los años 80 cuando, segura de que exista un potencial considerable para vinificar vinos en el sur de Francia, Maison SICHEL toma el control en 1989 del DOMAINE DU TRILLOL en Cucugnan (Aude). Se trata de una bodega de vinificación muy moderna, con complementos de uvas que se compran a productores lugareños.

En 1990, la familia aumenta sus inversiones en la región de Corbières comprando el DOMAINE DU TRILLOL.

En 2009 Domaine du TRILLOL se convierte en CHATEAU TRILLOL

CHÂTEAU ARGADENS

Durante toda su historia Maison Sichel nunca paró de implicarse fuertemente en el control de sus recursos de abastecimiento. Fiel a su política, compró en 2002 le Château Salle d'Arche, (hoy en día Château ARGADENS), situado en el municipio de Saint-André du Bois, cerca de la bodega de vinificación Bel-Air

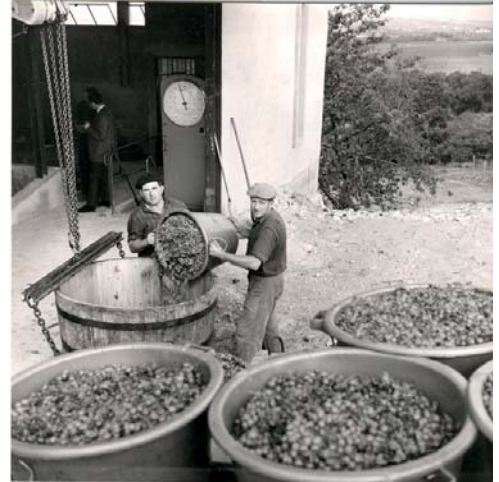
UNA VERDADERA POLITICA DE DIVERSIFICACION :

UNA BODEGA DE VINIFICACION: BEL-AIR

En 1967, Maison SICHEL sobrepasa una nueva etapa convirtiéndose en el primer negociante creador de su propia bodega de vinificación, CAVE BEL-AIR, ubicada en Saint-Maixant, 40 kilómetros al sur de Burdeos. Hasta entonces, los comerciantes de vino solían comprar y cepar los vinos, criarlos y venderlos.

Desde hace 30 años, el método SICHEL consiste en comprar uvas y en vinificarlas, lo cual permite crear y controlar la calidad del producto en cada etapa de la producción.

Ello es, esencialmente, lo vital de de la filosofía que rige las actividades de Maison SICHEL hoy en día.



Además del SIRIUS y del CAVE BEL-AIR, la bodega de vinificación (de 13 500 hectolitros de capacidad) hoy produce la gama D.O. BORDEAUX GENERIQUES SICHEL y también vinos cepados para los requerimientos específicos de nuestros clientes. Más de 55 viticultores traen sus vendimias procedentes de 210 hectáreas de viñedos. Así fue cómo se relacionaron muy estrechamente la bodega y esos viticultores con meta de garantizar la buena calidad de las uvas.

La CAVE BEL-AIR está dirigida por Yvan Meyer, que es el Director Técnico de Maison SICHEL. En 2016, la bodega produjo cerca de 11 220 hectolitros, entre los cuales figuraban:

- 9 566 hl de Bordeaux tintos
- 1 480 hl de Bordeaux blancos
- 174 hl de Graves tintos



UNA ENTIDAD DE EMBOTELLADO PERFORMANTE : SICSOE

En 1985, con el fin de aumentar su capacidad de embotellar y almacenar, Maison SICHEL opera otra inversión importante creando la entidad de embotellado llamada SICSOE. Ésta, ubicada en Cénac, cerca de Bordeaux, ocupa 17 000 m².



La capacidad actual de SICSOE es la siguiente:

- 25 millones de botellas al año por el embotellado,
- 24 millones de botellas almacenados

Esa nueva entidad, que cumplirá con criterios de calidad muy estrictos, ofreciendo varias prestaciones tecnológicas entre las más avanzadas (estación de producción de agua caliente de alta capacidad - 6000 litros -, dispositivo de 3 líneas de producción entre las cuales una embotellará botellas de ¼ de litro para las compañías aéreas, 7 muelles de embarque ...).

Por otra parte SICSOE es la única embotelladora de la provincia ha haber conseguido el "Green Code" de la cadena americana Wal-Mart. SICSOE consiguió también la certificación ISO 9001 v 2000 en 2007 y la BRC en 2009.

En 2013 se construyó una muy moderna bodega "caja fuerte" para los Crus Classé de una capacidad de 6 millones de botellas.

UNA GAMA EXTENDIDA DE PRODUCTOS DE CALIDAD :

En 1985, un cambio estratégico muy importante se operó con los comienzos de **SIRIUS**. Este vino de origen experimental se ha convertido en una prueba del sentimiento de Maison SICHEL según el cual un **Bordeaux genérico que se produzca con cuidado y con las inversiones necesarias puede alcanzar un nivel de calidad mucho más allá de su categoría o clasificación**. Hoy los diversos productos desarrollados por Maison SICHEL se producen con ideas parecidas (leer el capítulo 5).

UNE PRESENCE BIEN ANCREE EN FRANCE :

En 1992, un negociante vinificador de gran renombre en Burdeos, Pierre COSTE, se reagrupa con Maison SICHEL. Esta unión con Maison COSTE, situada en Langon, 50 km al sur de Burdeos, no sólo otorga a Maison SICHEL el acceso a vinos excelentes, sino también le aporta una red de distribución sólida en el mercado tradicional francés.

En 1996, Maison COSTE integra Maison SICHEL, mientras conservando toda su personalidad. Maison COSTE persigue hoy su actividad en el mercado nacional principalmente.

La fusión de la sociedad dio luz a Maison SICHEL-FRANCE, para las actividades en Francia de la sociedad

UNA IMPLICACION FUERTE EN EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL :

En cuanto a lo de su actividad de comerciante de vinos, Maison SICHEL aprovecha las ventajas complementarias de las dos entidades que la componen: Maison SICHEL para los mercados de exportación y Maison SICHEL-FRANCE) para el mercado nacional.

LAS PROPIEDADES MAISON SICHEL

CHÂTEAU PALMER – D.O Margaux

La gran posesión de Palmer fue creada por el General Charles Palmer en la primer mitad del siglo XIX.

Es la familia Pereire, banqueros con intereses poderosos en Gironde, la que hizo erigir, alrededor de 1856, el castillo actual, el cual evoca las villas balnearias elegantes construidas bajo el Segundo Imperio. En 1938, la Familia SICHEL y un grupos de amigos, muy imantado en el medio vitícola, compran el Château PALMER.



Hoy la sociedad civil de Château PALMER explota unas 55 hectáreas ubicadas en la Denominación de Origen Margaux, en la cima de colinas con terruños de gravelas del Garona plantadas con:

- Cabernet Sauvignon en un 47%
- Merlot por el 47%
- Petit Verdot en un 6 %.

Desde los comienzos, esta mezcla de suelos y cepages constituye la riqueza más grande de Château PALMER. En el Château PALMER, el trabajo del hombre, junto con la tradición, supo evolucionar, siempre respetando los caracteres de aquel terruño excepcional, que llevan los grands crus de Medoc. Los suelos, los subsuelos, la exposición al sol, el drenaje y el microclima se completan

harmoniosamente, formando una de las riquezas de ese Grand Cru (**3ème Cru Classé**).

La densidad de las viñas es de 10 000 pies por hectárea, ningún abono se utiliza y la vendimia sigue efectuándose manualmente.

En su permanente búsqueda de buena calidad, Château PALMER concibió y realizó una tina de 54 cuvas de acero inoxidable, cuya capacidad entre 89 y 195 hectolitros permite individualizar cada parcela. Elaboradas cumpliendo con la forma cónica tradicional, esas cubas permiten que se extraigan mejor el fruto y los taninos. Garantizan también un dominio perfecto de la encubación gracias al control permanente de las temperaturas.

Catas sucesivas eligen las mejores cubas. Al cepear los vinos, cada una contribuye por su cualidad a la obtención del carácter de ese gran vino que es Château PALMER. Después se cría en barricas de roble entre 20 y 21 meses según la estructura. Descubados cada tres meses y « un pegado con clara de huevo » le permiten al vino que afine su carácter antes de que empece su larga vida en la botella.

La producción anual del Château es de 120 000 botellas de Château PALMER y 96 000 botellas de ALTER EGO.

Los vinos Château PALMER :

- CHATEAU PALMER –
- ALTER EGO

Desde el vino de cosecha 98, éste es el otro PALMER. La RESERVE DU GENERAL desaparece con el vino de cosecha 97.

CHÂTEAU ANGLUDET – D.O Margaux

Ésta es una de las propiedades más antiguas de la región de Burdeos, cuya historia empezó en el siglo XII.

Colocado en una gran meseta de gravela del Garona llamada «Le Grand Poujeau», el Château ANGLUDET, **casa de la familia SICHEL desde 1961**, domina la tierras bajas del estuario de Gironde. Muchas gravela y piedritas, suelos pobres que retienen difícilmente las aguas, viñedos de raíces profundas: todas las condiciones para elaborar vinos de calidad se reúnen.

En este terruño de gravelas areniscas que favorecen la concentración, la finura y la elegancia del vino, el viñedo de ANGLUDET se extiende de una sola pieza en **una superficie de 32 hectáreas productivas**.

Hoy los viñedos, cuya edad promedio es de 25 años, plantadas en un promedio de 6 666 / 7 300 pies por hectárea, se han equilibrado con las variedades siguientes:

- Cabernet Sauvignon en un 46%
- Merlot, 41%
- Petit Verdot por el 13%

El Cabernet Sauvignon entrega la estructura y el armazón característico de los vinos de larga guarda asegurando también la complejidad de éstos al envejecer. Mientras el Merlot les entrega el redondeo y el encanto, el Petit Verdot, producto de la parcela más antigua de la propiedad, refuerza la complejidad, la finura y el carácter de los vinos de ANGLUDET. Esas tres variedades son lo que hacen los Margaux más prestigiosos y distintos de los demás.



La producción anual del Château es de 150 000 botellas.

Los vinos de ANGLUDET :

- CHATEAU ANGLUDET – Margaux (antiguamente CHATEAU D'ANGLUDET)
- RESERVE D'ANGLUDET – Margaux

Aunque secundo vino de Château ANGLUDET, producto de los viñedos más jóvenes, sigue siendo ilustración hermosa de la denominación.

CHATEAU TRILLOL – D.O Corbières

Debajo del misterioso Château de Peyrepertuse, en la orilla de la carretera entre Rouffiac-les-Corbières y Montgaillard, el Château TrilloL y su viñedo están rodeados de matorrales típicos de la región de Corbières.

Al pasear en los senderos tortuosos de los alrededores, de vez en cuando se puede encontrar un hombre del pasado que pondere los méritos de la miel de Corbières, también se puede conversar con las hadas legendarias o, a lo mejor se puede encontrar cara a cara con un jabalí demasiado azaroso.

Colocado a cierta altura, y extendido en 40 hectáreas, el viñedo del TRILLOL recibe una ligera influencia atlántica, lo cual permite una maduración lenta de las uvas y que se conserve toda la complejidad de los aromas.



Comprado en 1990 por la familia SICHEL, el DOMAINE DU TRILLOL está extendiéndose con el fin de producir 38,5 hectáreas de vino tinto (Grenache, Syrah, Carignan y Cinsault) y 2,2 hectáreas de blanco (Roussane, Marsanne, Maccabeu).

En 2009 la familia SICHEL adquirió las últimas parcelas lindantes con la propiedad. La cosecha proviene al 100% del viñedo histórico TrilloL. Para marcar este cambio significativo el Domaine du TRILLOL ha cambiado su nombre para convertirse en « Château TRILLOL ».

Benjamin SICHEL se ha implicado mucho ahora en la dirección técnica del viñedo. Bajo su control y el de Henri GUIOT, Director Técnico, al Château TRILLOL se le está aplicando un programa para replantar y también para mejorar las técnicas de cultivo. Se trata en Corbières de la misma filosofía que en Margaux: hacer cumplir los métodos de producción con las condiciones del terroir con el fin de velar con una calidad máxima.

En 2009-2010, la famille SICHEL acquiert les dernières parcelles attenantes à la propriété. Désormais, la récolte provient à 100% du vignoble historique TrilloL. Pour marquer ce changement significatif, Domaine du TRILLOL change de nom pour devenir Château TRILLOL. En el valle de Cucugnan, vigilado por Quéribus, los viñedos que se plantaron a 300 metros de altura, expuestos exactamente al sur en suelos calizos, llevan la mayor parte de la Syrah y lo todo del Carignan, los cuales forman parte del cepage del Corbières tinto TRILLOL. El Grenache proviene principalmente de los viñedos que se plantaron por debajo de Peyrepertuse, en el terroir de Terménès, en un suelo arenisco a 400 metros de altura.

La maceración tarda 30 días, con remontados frecuentes al principio del encubado, el vino se cría durante 12 meses en barricas de entre 3 y 6 vinos con 4 descubados; se ha elaborado con cuidado máximo este Corbières cuyos aromas recuerdan el carrascal de los alrededores. En boca, presenta aromas de fruta negra y de romero. Enmarcado con taninos sólidos, se prolonga con notas de maleza.

La producción anual del château es de 120 000 botellas de tinto y 6 000 botellas de blanco.

Los vinos del Château TRILLOL :

- CHATEAU TRILLOL ROUGE
- CHATEAU TRILLOL PRESTIGE

CHÂTEAU ARGADENS – D.O Bordeaux Supérieur

Con una superficie total de 40 hectáreas, la propiedad, antiguamente Château Salle d'Arche, representa un potencial magnífico.

Desde su adquisición, se invirtió mucho en la restructuración del viñedo, la modernización de la bodega de vinificación y la construcción de una bodega de crianza.

Desde 2011, Château ARGADENS ha enfocado sus esfuerzos en el respecto del medio ambiente y la biodiversidad vegetal y animal.

Miembro del SME (Sistema de Gestión Ambiental, una acción colectiva iniciada por el CIVB para favorecer la participación de sus miembros al desarrollo sostenible), un grupo certificado ISO 14001, Château ARGADENS hace lo máximo para mejorar sus métodos de producción en la agricultura sostenible:

- Desde 2006, eliminación del desherbado químico en la mayoría de las parcelas
- Uso de plantas semi vegetales para airear el suelo y favorecer el trabajo de las lombrices de tierra.
- No uso de productos fitosanitarios con clasificación toxicológica para el usuario y el medio ambiente.
- Optimización y disminución del uso de los otros productos fitosanitarios. El índice de frecuencia de uso del Château ARGADENS es 9,26 mientras que el promedio regional es 16.53.

- Instalación en 2009 de 300 metros de seto natural para mejorar la diversidad biológica,....



Superficie de los viñedos : 40 hectáreas

tinto (36 hectáreas) : 60% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc
blanco (4 hectáreas) : 38% Sémillon, 62% Sauvignon.

Bodega : capacidad de 5500 hectolitros

Estación de depuración de 5000 hectolitros

La producción anual del château es de 240 000 botellas de tinto y 30 000 botellas de blanco.

Los vinos del Château ARGADENS:

- CHATEAU ARGADENS TINTO (Bordeaux Supérieur)
- CHATEAU ARGADENS BLANCO (Bordeaux blanc)

LOS PRODUCTOS SICHEL

SIRIUS - D.O BORDEAUX

En 1985, un nuevo concepto de vinificación se ha creado. En efecto, SIRIUS constituía una respuesta a la pregunta: « ¿ a qué nivel de calidad se puede llevar un Bordeaux D.O. básico cuando se le dedica los cuidados y las inversiones tradicionalmente reservados a vinos de grandes châteaux, tanto en viticultura como en vinificación ? ».

Conscientes de que la calidad de la uva es determinante para la del producto final, hemos aplicado las técnicas más recientes para obtener un equilibrio óptimo entre el terruño, las variedades seleccionadas, el follaje y el clima para parcelas seleccionadas. Los resultados de tal política rigurosa nos permitieron obtener así una materia prima de gran calidad preservando la autenticidad de los vinos de Burdeos. Finalmente, al aplicar los métodos de vinificación pertinentes, generalmente reservados para los Grands Crus, permite que al vino alcanzar lo mejor de su potencial.

Además buscamos para SIRIUS la complejidad, la personalidad y que sea capaz de desarrollarse a lo largo de varios años. La vinificación cuidadosa se completa criándolo en barricas.

Hoy SIRIUS existe como tinto (Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc) y como blanco (Sémillon y Sauvignon Blanc).



Les Hauts de BEL-AIR, D.O BORDEAUX

A Con los Bordeaux Les Hauts de BEL-AIR, ofrecemos vinos muy afrutados, frescos, suaves y bien equilibrados. En nuestra bodega de vinificación BEL-AIR, adaptamos nuestras técnicas para obtener las características deseadas.

Les Hauts de BEL-AIR es el hermano menor de SIRIUS, es un vino de placer.

GAMA DE GENERICOS SICHEL

Nuestro equipo de enólogos interviene en todas las etapas del proceso de vinificación, y además del control de los métodos de cultivo del viñedo, desempeñan el papel de asesores con los viticultores, llevándoles así informaciones sobre las evoluciones técnicas, nuevos aperos y métodos. Se insta un sistema de motivación para que al viticultor se le pague con respecto a la calidad de la vendimia que entrega. La meta se convierte para todos en la búsqueda de uvas sanas, cosechadas en el grado de madurez óptimo.

Es esa materia prima de muy buena calidad con la cual el equipo técnico puede seleccionar entonces, según sus características, diferentes lotes que se vinificarán cumpliendo con métodos determinados según lo que se busca (vinos ligeros o poderosos, suaves o más tánicos).

Ciertos lotes podrán ser criados en barricas para completarlos más.

En CAVE BEL-AIR, producemos directamente genéricos nuestros tales como Bordeaux tinto, Margaux y Sauternes. Para las demás denominaciones, nuestros vinos se compran seleccionándolos escrupulosamente para proporcionar una calidad que alcance el nivel de la reputación de Burdeos.

A través de nuestra gama de GENERICOS SICHEL, le proponemos al consumidor vinos elaborados con el nivel de competencia más elevado, seleccionados con una grande severidad, y que siguen a precios alcanzables, representando bien su denominación de origen.

Son vinos de calidad producidos para obtener el mejor placer al beberlos.



LOS PREMIOS EN CONCURSOS DE VINOS 2017

Aquí figuran unos resultados entre otros...

| RESULTADOS DE LOS CONCURSOS 2017 | | | | |
|---|---------------------|----------------|--|----------------|
| Vinos | Denominación | Cosecha | Concurso | Medalla |
| CAVE BEL AIR | Bordeaux rge | 2015 | Challenge International du Vin- Bourg et Blaye | PLATA |
| CAVE BEL AIR | Bordeaux rge | 2015 | Concours International des Vns de Lyon | PLATA |
| ARGADENS | Bordeaux blc | 2016 | Concours de Bordeaux | ORO |
| ARGADENS | Bordeaux blc | 2016 | Concours International des Vns de Lyon | ORO |
| ARGADENS | Bordeaux blc | 2016 | Concours Général Agricole de Paris | BRONCE |
| ARGADENS | Bordeaux rge | 2015 | Concours Général Agricole de Paris | ORO |
| ARGADENS | Bordeaux rge | 2015 | Concours de Bordeaux | PLATA |
| ARGADENS | Bordeaux rge | 2014 | Concours International des Vns de Lyon | PLATA |
| ARGADENS | Bordeaux rge | 2014 | Decanter World Wine Awards | BRONCE |
| SIRIUS | Bordeaux blc | 2016 | Concours Général Agricole de Paris | ORO |
| SIRIUS | Bordeaux blc | 2016 | Concours de Bordeaux | PLATA |
| SIRIUS | Bordeaux blc | 2016 | Concours des Grands Vins de France- Mâcon | BRONCE |
| SIRIUS | Bordeaux blc | 2016 | Decanter World Wine Awards | COMMENDED |
| SIRIUS | Bordeaux rge | 2015 | Concours International des Vns de Lyon | ORO |
| SIRIUS | Bordeaux rge | 2015 | Decanter World Wine Awards | PLATA |
| TRILLOL | Corbières rge | 2014 | Decanter World Wine Awards | PLATA |
| TRILLOL | Corbières rge | 2013 | Decanter World Wine Awards | PLATA |
| TRILLOL | Corbières rge | 2014 | Concours Interprofessionnel des Vis de Corbières | BRONCE |
| TRILLOL PRESTIGE | Corbières rge | 2013 | Concours International des Vns de Lyon | PLATA |

MAISON SICHEL : LOS DATOS

El volumen de Ventas se divide así para 2016 : 79 % al exportar y 21 % en Francia.

| | Total Export (principales países) | R.U | Resto da Europa | EU/ Canadá | Resto del mundo |
|---------------------------|--|------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|
| Repartición Export | 100% | 30% | 20% | 20% | 30% |

- **Volumen de vinificación realizado en la Cave BEL-AIR (2016)** : 11 220 hectolitros
- **Marcas principales** : SIRIUS (D.O Bordeaux), Les HAUTS de BEL AIR (D.O Bordeaux), Château Trillol Prestige (D.O Corbières), PUYLAROQUE (DO Graves)
- **Productos principales** : Ch. PALMER (Margaux), Ch. ANGLUDET (Margaux), Ch. TRILLOL (Corbières), Ch. ARGADENS (Bordeaux y Bordeaux Supérieur), Ch. PERRON (Lalande de Pomerol), Domaine de PELLEHAUT (Côtes de Gascogne), Ch. CRABITEY (Graves), Ch. TREBIAC (Graves), Domaine de CAS-SAGNAU (Pays d'OC)
- **Presencia en más de 10 compañías aéreas a través del mundo** : British Airways, American Airlines, Continental Airlines, Emirates Airlines, Air Canada, Aero Mexico, Etihad Airways,...
- **Varios** :
 - Numero total de trabajadores (Maison SICHEL y SICSOE) : 113 personas
 - Numero de agentes en la red de restauración de Francia: 32
 - Numero de agentes de exportación : 14
 - La Maison SICHEL está presente en más de 50 países a través del mundo.