

2017

DOSSIER DE PRESSE MAISON SICHEL



SOMMAIRE

Chapitre I : Présentation de la famille SICHEL

Chapitre II : La philosophie Maison SICHEL

Chapitre III : Le développement de Maison SICHEL

Les activités Maison SICHEL

Chapitre IV : Les propriétés SICHEL

Château PALMER (Margaux)

Château ANGLUDET (Margaux)

Château TRILLOL (Corbières)

Château ARGADENS (Bordeaux Supérieur)

Chapitre V : Les MARQUES SICHEL

Le concept SIRIUS

Les Hauts de Bel Air

Cap Bel Air

La gamme SICHEL

Chapitre VI: Les résultats des concours de vins

Chapitre VII: Quelques chiffres

Contacts

LA FAMILLE SICHEL

La famille SICHEL, originaire d'Allemagne, se lance dans le négoce de vins dès 1856.

En 1883, peu après s'être installé en Angleterre, l'arrière grand-père de Peter Allan SICHEL ouvre un bureau d'achat de vins à **Bordeaux**.

Malgré l'importance de la Maison et les développements qui l'ont fortement transformée, SICHEL reste **une affaire familiale**. Aujourd'hui les cinq frères SICHEL assurent une continuité d'objectifs et de stratégies. Alexander et Max Sichel, les fils d'Allan, ont respectivement rejoint la société en 2012 et 2014, en qualité de commercial, pour contribuer à développer la marque Sichel.

Peter A. SICHEL, leur père, est décédé en février 1998. Il fut à la tête de la société pendant plus de 31 ans avant de prendre sa retraite en 1996. Ambassadeur hors pair de Maison SICHEL et des vins de Bordeaux en général, il était reconnu dans le milieu du vin et de la presse pour son « Vintage and Market Report » (*Rapport annuel sur le millésime et le marché*), édité pour la première fois dans les années 1950 par son père en tant que « Customers Newsletter » (*Journal d'information clients*). Peter avait repris le flambeau en 1965.

Le fils aîné de Peter, **Allan**, est Président Directeur Général de Maison SICHEL. Il a rejoint l'entreprise familiale en 1992 après une formation comptable en et 10 ans d'expérience dans les affaires, en Angleterre et en France.

Charles, arrive en 1985. Il travaille plusieurs années au bureau des ventes de Londres avant de devenir Directeur Export sur les marchés Grande-Bretagne, Iles de la Manche, Irlande, Asie et Moyen-Orient.

James, le frère jumeau de Charles, occupe des responsabilités similaires pour la Suisse, la Scandinavie, les pays d'Europe du Sud et tout le continent Américain.

Benjamin a étudié la viticulture et l'œnologie à Bordeaux avant de travailler pour « Christian Brothers Winery » dans la Napa Valley. Il revient en France et dans l'affaire familiale en 1989. Ben est aujourd'hui responsable de la vinification au Château Angludet (Margaux) et contrôle également celle du Château Trillol (Corbières).

David est responsable, quant à lui, de la Belgique, du Danemark, du Luxembourg, et supervise les pays d'Europe de l'Est dont la Russie.

Alexander et Max Sichel, les fils d'Allan, ont respectivement rejoint la société en 2012 et 2014, en qualité de commerciaux, pour contribuer à développer la marque Sichel. La relève est en marche...

A la tête d'un patrimoine viticole de quelque 350 hectares, la famille SICHEL peut s'enorgueillir d'une authentique signature de Propriétaire Vinificateur Eleveur qui l'autorise à avoir une approche à la fois originale et très complète de l'univers de la production.

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



LA PHILOSOPHIE MAISON SICHEL

La personnalité de Maison SICHEL est avant tout **familiale** et sa politique est basée sur **six préceptes** :

UNE PERSPECTIVE FAMILIALE ORIENTEE SUR LE LONG TERME

LA MAITRISE ET LE CONTROLE DE LA PRODUCTION

En 1967, la Maison SICHEL **a été la première société de négoce bordelaise à posséder sa propre cave de vinification**. Aujourd'hui, notre technologie alliée au professionnalisme de notre équipe nous permet d'être très performants en matière de vinification. **Volontaires et dotés d'une large ouverture d'esprit sur le monde (nombreux échanges avec l'étranger notamment), nos 5 œnologues et techniciens de la cave disposent des meilleurs moyens techniques actuels pour pérenniser la philosophie de la Maison.**

Ainsi que l'avait exprimé clairement Peter SICHEL : « *L'avenir du négoce repose sur sa faculté de **créer une plus-value**, laquelle à mon sens, ne dépend pas seulement d'une action commerciale toujours plus efficace. Je considère que c'est à partir de la matière première que doit se créer cette plus-value et par **une vinification plus élaborée et plus soignée**. Telle est la stratégie choisie par Maison SICHEL* ».

LA CONNAISSANCE DES MARCHES

La connaissance des marchés internationaux et le travail sur le terrain sont une règle absolue. Nous ne dictons pas ses comportements d'achat à notre clientèle, nous nous adaptons à elle, nous proposons des produits et des habillages qui correspondent aux attentes et aux habitudes de consommation des différents marchés.

UN SERVICE DE QUALITE

Maison SICHEL vend aussi bien du vin que des services. Ainsi, nous mettons notre expérience et nos compétences de vinificateur à la disposition de puissants groupes de la distribution qui commercialisent du vin sous leur propre étiquette et réclament un partenaire solide et fiable grâce auquel ils peuvent développer leurs propres idées et leur potentiel « *Nous ne vendons pas pour nos fournisseurs mais nous achetons pour nos clients* ».

UNE SOCIETE A DIMENSION HUMAINE

Maison SICHEL tient à conserver une taille humaine : 40 personnes à Bordeaux, 39 personnes à Cénac et 13 personnes à St-André-du-Bois. La relative légèreté de nos structures nous donne un **avantage majeur : un pouvoir de décision rapide et centralisé ainsi qu'un échange facile entre les différents responsables**.

UNE POLITIQUE VOLONTAIRE EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Cette volonté s'affiche résolument dans nos propriétés, toutes conduites en agriculture raisonnée, plus respectueuse de l'environnement, au sein de nos bureaux export et France et enfin dans notre société d'embouteillage SICSOE (station intégrée de traitements des eaux usées, tri des déchets, intégration des bâtiments dans le paysage).

LE DEVELOPPEMENT DE MAISON SICHEL

Maison SICHEL a évolué de façon significative depuis plus d'un siècle.

ACQUISITION DE QUATRE PROPRIETES :

CHÂTEAU PALMER

Depuis l'installation de la famille SICHEL à Bordeaux au 19^{ème} siècle, les activités de la société se sont beaucoup développées. En 1938, le grand-père de l'actuelle génération, s'associe avec trois autres familles pour acheter le légendaire, mais à l'époque très délabré, **CHATEAU PALMER** (AOC Margaux). Après de nombreuses années, la propriété a retrouvé toute sa splendeur. Aujourd'hui, les commentateurs et les acheteurs, dans leurs notes de dégustation et innombrables articles, rendent hommage au fait que, bien qu'il soit classé Troisième Cru, le CHATEAU PALMER surclasse souvent bon nombre de crus dotés d'un classement supérieur.

CHÂTEAU ANGLUDET

Habitation et lieu de vie de la famille Sichel depuis 1961, le **CHATEAU ANGLUDET**, à Cantenac est l'une des plus anciennes propriétés du Médoc. A l'époque, la demeure est encore plus délabrée que Palmer. De nos jours, les critiques s'accordent à classer Château ANGLUDET comme l'un des meilleurs Médoc.

CHÂTEAU TRILLOL

Pour les étrangers, qui ont toujours associé le nom SICHEL à Bordeaux, le changement le plus surprenant se produit probablement à la fin des années 80 lorsque, persuadé du potentiel considérable qui existe pour vinifier des vins de qualité dans le Sud de la France, Peter SICHEL prend le contrôle, en 1989, du **DOMAINE DU REVEREND** à Cucugnan dans l'Aude. Il s'agit alors d'une cave de vinification très moderne, complétée par des achats de raisins à des producteurs locaux.

En 1990, la famille augmente ses investissements dans la région des Corbières avec l'achat du **DOMAINE DU TRILLOL**.

En 2009, Domaine du TRILLOL devient Château TRILLOL.

CHÂTEAU ARGADENS

Maison Sichel a toujours été très fortement impliquée dans la maîtrise de ses sources d'approvisionnement. Fidèle à cette politique, la société a racheté en 2002 le Château Salle d'Arche, devenu aujourd'hui **Château ARGADENS**. Celui-ci est situé sur la commune de Saint-André du Bois (AOC Bordeaux Supérieur), près de notre cave de vinification Bel-Air.

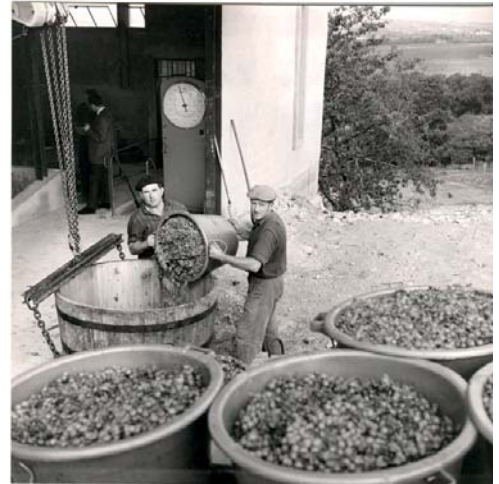
UNE PRESENCE SUR TOUS LES FRONTS :

UNE CAVE DE VINIFICATION : BEL-AIR

En 1967, Maison SICHEL franchit une nouvelle étape en devenant le premier négociant à créer sa propre cave de vinification, la CAVE BEL-AIR, située à Saint-Maixant, à 40 km au sud de Bordeaux. Jusqu'alors, les négociants achetaient et assemblaient des vins, les élevaient et les vendaient.

La méthode SICHEL depuis 30 ans consiste à acheter des raisins et à les vinifier, ce qui permet de créer et contrôler la qualité du produit à chaque étape de sa transformation.

C'est, par essence, l'élément vital de la philosophie qui guide les activités de Maison SICHEL aujourd'hui.



En plus du *SIRIUS* et du *BEL-AIR*, la cave de vinification (d'une capacité de 22 300 hectolitres depuis les derniers travaux en 2012) produit aujourd'hui la gamme d'AOC *BORDEAUX GENERIQUES SICHEL* et des vins assemblés pour les besoins spécifiques de nos clients. Plus de 55 viticulteurs y apportent leur vendange provenant de 210 hectares de vignes. Ainsi est née une relation très étroite entre la cave de vinification et ces viticulteurs dans le but d'assurer la qualité des raisins.

La CAVE BEL-AIR est sous la responsabilité d'Yvan Meyer, le Directeur Technique de Maison SICHEL. En 2016, la cave a produit près de 11 220 hectolitres, provenant de 196 hectares de vignes, dont :

- 9 566 hl de Bordeaux rouges,
- 1 480 hl de Bordeaux blancs,
- 174 hl de Graves rouges,



UNE UNITE D'EMBOUEILLAGE PERFORMANTE : SICSOE

En 1985, afin d'augmenter sa capacité de mise en bouteilles et de stockage, Maison SICHEL réalise un autre investissement important avec la création de la société d'embouteillage SICSOE. Aujourd'hui, l'unité basée à Cénac, près de Bordeaux, occupe une surface de 17000m².



La capacité actuelle de SICSOE est de :

- Capacité de production de 25 millions de bouteilles par an,
- Capacité de stockage total de 24 millions de bouteilles.

Cette unité, répond aux critères de qualité les plus stricts et offre un ensemble de prestations à la pointe de la technologie (station de production d'eau chaude de grande capacité – 6 000 litres-, 3 lignes de production dont une ligne d'embouteillage de bouteilles ¼ aviation, 7 quais de chargement, ...).

En outre, SICSOE est la seule société d'embouteillage de Gironde à avoir obtenu le "Green Code" de la chaîne de supermarchés américains Walmart. SICSOE est également certifié ISO 9001 v 2000 depuis 2007, BRC depuis 2009, IFS depuis 2010, et a obtenu la certification TESCO en 2011.

En 2013, SICSOE s'est dotée d'un « coffre-fort » Grands Crus ultra moderne, tempéré et entièrement sécurisé, d'une capacité de stockage de près de 6 millions de bouteilles.

UNE GAMME ETENDUE DE PRODUITS DE QUALITE :

En 1985, un changement stratégique extrêmement important s'est opéré avec les débuts de **SIRIUS**. Ce vin qui était à la base une expérience, est devenu la preuve du sentiment de la Maison selon lequel **un Bordeaux générique produit avec soin et avec les investissements nécessaires peut atteindre un niveau de qualité bien au-dessus de sa catégorie ou classification**. Aujourd'hui, les différents produits développés par la Maison SICHEL sont conçus dans cet esprit (voir chapitre V).

UNE PRESENCE BIEN ANCREE EN FRANCE :

En 1992, un négociant-vinificateur de grande renommée à Bordeaux, Pierre COSTE, se rapproche de Maison SICHEL. Ce rapprochement avec Maison COSTE, située à Langon à 50 km au Sud de Bordeaux, donne non seulement à Maison SICHEL l'accès à des vins excellents, mais elle lui apporte aussi un solide réseau de distribution sur le marché traditionnel français.

La fusion totale des deux sociétés, en janvier 2002, a donné naissance à Maison SICHEL-FRANCE, pour les activités France de la société.

UNE FORTE IMPLICATION SUR LE MARCHE NATIONAL ET INTERNATIONAL :

Concernant son activité de négoce, La Maison SICHEL utilise les atouts complémentaires des deux entités qui la composent : Maison SICHEL pour les marchés à l'export et Maison SICHEL-FRANCE pour le marché national.

LES PROPRIETES DE MAISON SICHEL

CHÂTEAU PALMER – AOC Margaux

Le grand domaine de Palmer fut créé dans la première moitié du XIXe siècle par le Général Charles Palmer.

C'est la famille Pereire, banquiers aux puissants intérêts en Gironde, qui fit édifier vers 1856 le château actuel, évocateur des élégantes villas balnéaires du Second Empire. En 1938, le Château PALMER est acheté par la famille SICHEL et un groupe d'amis, très implanté dans le monde du vin.



La société civile du Château PALMER exploite aujourd'hui quelque **55 hectares** s'étendant sur **l'Appellation d'Origine Contrôlée Margaux**, sur des croupes de graves garonnaises plantées à :

- 47% de Cabernet Sauvignon,
- 47% de Merlot
- 6% de Petit Verdot.

Depuis l'origine, cette alliance des sols et des cépages constitue la plus grande richesse du Château PALMER.

Au Château PALMER, l'homme très attaché à la tradition a su, quand il le fallait, évoluer tout en respectant les caractères de ce terroir d'exception, qui portent les grands crus du Médoc. Les sols, les sous-sols, l'exposition, le drainage et le microclimat se conjuguent harmonieusement pour former l'une des richesses de ce

Grand Cru (**3^e Cru Classé**).

La densité des vignes est de 10 000 pieds par hectare, aucun engrais n'est utilisé et la vendange s'effectue encore à la main.

Dans une incessante recherche de la qualité, le CHATEAU PALMER a rénové en 2013 son cuvier, passant de 35 à 54 cuves en inox, d'une contenance de 89 à 195 hectolitres permettant l'individualisation de chaque parcelle. Elaborées en respectant la forme conique traditionnelle, ces cuves assurent une meilleure extraction du fruit et des tanins. Elles garantissent également une maîtrise parfaite de la fermentation par le contrôle permanent des températures.

Des dégustations successives sélectionnent les meilleures cuves. Lors de l'assemblage, chacune contribue par sa qualité à l'expression du caractère de ce grand vin qu'est **Château PALMER**. Celui-ci est élevé ensuite en barriques de chêne merrain entre 20 et 21 mois selon sa structure. Des soutirages tous les trois mois et « un collage au blanc d'œuf » permettent au vin d'affiner son caractère avant de commencer sa longue vie en bouteille.

Château Palmer en Biodynamie : Depuis 2008, Château Palmer a entamé une réflexion sur la reconversion de son vignoble en Biodynamie (mode de culture qui consiste d'une part à cultiver la vigne en se passant d'engrais chimiques, et d'autre part à créer une harmonie entre la culture et son environnement). Sortie du premier millésime bio de Palmer en 2016.

La production annuelle du Château est de 120 000 bouteilles pour Château PALMER et 96 000 bouteilles pour ALTER EGO.

Le second vin de PALMER est ALTER EGO de PALMER (depuis le millésime 98, c'est l'autre PALMER).

CHÂTEAU ANGLUDET – AOC Margaux

C'est l'une des plus anciennes propriétés de la région de Bordeaux, dont l'histoire remonte au 12^{ème} siècle.

Situé sur un large plateau de graves garonnaises nommé «le Grand Poujeau», le Château ANGLUDET, **demeure familiale des SICHEL depuis 1961**, domine les terres basses de l'estuaire de la Gironde. Beaucoup de graviers et de cailloux, des sols pauvres, retenant mal l'eau, une vigne profondément enracinée : toutes les conditions d'élaboration de grands vins sont réunies.

Sur ce terroir de graves sablonneuses favorisant la concentration, la finesse et l'élégance du vin, le vignoble ANGLUDET s'étend d'un seul tenant sur **une surface de 32 hectares en production.**

Aujourd'hui, les vignes, d'un âge moyen de 25 ans, plantées selon une densité de 6.666 à 7300 pieds à l'hectare, ont trouvé leur équilibre dans un encépagement comprenant:

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

Le Cabernet Sauvignon donne la structure et la charpente propre aux vins de grande garde tout en assurant la complexité de ceux-ci lors du vieillissement. Tandis que le Merlot apporte la rondeur et le charme, le Petit Verdot, issu de la plus vieille parcelle de vigne du domaine, souligne la complexité, la finesse et le caractère des vins ANGLUDET. Ces trois cépages sont les signes distinctifs des plus grands Margaux.



La production annuelle du Château est d'environ 150 000 bouteilles.

Les vins ANGLUDET:

- CHATEAU ANGLUDET – Margaux (anciennement Château d'ANGLUDET)
- RESERVE D'ANGLUDET – Margaux
Second vin du Château ANGLUDET, issu de vignes plus jeunes, il reste néanmoins une belle illustration de l'appellation.

CHATEAU TRILLOL – AOC Corbières

A l'ombre du mystérieux Château de Peyrepertuse, sur la route entre Rouffiac-les-Corbières et Montgaillard, le CHATEAU TRILLOL et son vignoble sont entourés de maquis typiques des Corbières.

En se promenant sur les sentiers des alentours, on peut parfois rencontrer un homme du passé vantant les mérites du miel des Corbières, on peut également parler aux fées légendaires ou encore tomber nez à nez avec un sanglier trop aventureux.

Situé en altitude, et couvrant une superficie d'environ **40 hectares**, le vignoble du TRILLOL subit une légère influence atlantique, ce qui permet une lente maturation des raisins et la conservation de toute la complexité des arômes.



Achetée en 1990 par la famille SICHEL, la propriété (alors appelée DOMAINE du TRILLOL) produit 38,5 hectares de rouge (Grenache, Syrah, Carignan et Cinsault) et 2,2 hectares de blanc (Roussane, Macabeu).

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.

Sous le contrôle du Gérant, Benjamin SICHEL et de celui d'Henri GUIOT, Directeur Technique, le CHATEAU TRILLOL a subi un programme de replantation ainsi que des améliorations dans les techniques de culture. Benjamin applique dans les Corbières la même philosophie qu'à Margaux : adaptation des méthodes de production aux conditions du terroir afin d'assurer une qualité maximum.

Dans la Vallée de Cucugnan sur laquelle veille Quéribus, les vignes plantées à 300 mètres d'altitude, exposées plein sud sur des sols calcaires, portent la majeure partie de la Syrah et la totalité du Carignan qui entrent dans la composition du Corbières rouge TRILLOL. Le Grenache, provient essentiellement des vignes plantées au pied de Peyrepertuse, dans le terroir de Terménès, sur un sol d'arènes gréseuses à 400 mètres d'altitude.

Macération de 30 jours avec remontages fréquents en début de cuvaison, élevage de 12 mois en barriques de 3 à 6 vins avec 4 soutirages, tous les soins ont été apportés à l'élaboration de ce Corbières dont les arômes évoquent la garrigue environnante. En bouche, il s'exprime sur des arômes de fruits noirs et de romarin. Encadré de solides tanins, il se prolonge sur des notes de sous-bois.

La production annuelle du Château est d'environ 120 000 bouteilles pour le rouge et 6 000 bouteilles pour le blanc.

Les vins de Château TRILLOL :

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

CHÂTEAU ARGADENS – AOC Bordeaux Supérieur

D'une superficie totale de 40 hectares, la propriété, anciennement Château Salle d'Arche, représente un superbe potentiel.

Depuis son rachat, un important programme d'investissement a été engagé pour restructurer le vignoble, augmenter la densité de plantation, moderniser le chai de vinification et construire un chai d'élevage.

Depuis 2011, Château ARGADENS a fortement axé sa démarche sur le respect de l'environnement et de la biodiversité animale et végétale.

Membre du SME (Système de Management Environnemental, action collective initiée par le CIVB visant à progressivement engager la filière dans le développement durable), groupement certifié ISO 14001, Château ARGADENS met aujourd'hui tout en œuvre pour améliorer son mode de production en Agriculture Raisonnée :

- Depuis 2006, suppression du désherbage chimique sur la majorité des parcelles,
- Utilisation de semis végétal pour aérer les sols et favoriser l'action des vers de terre,
- Arrêt total de l'utilisation de produits phytosanitaires ayant un classement toxicologique pour l'utilisateur et pour l'environnement,
- Optimisation et diminution de l'emploi des produits phytosanitaires (ex : 2013 IFT) (indice de fréquence de traitement) : Château ARGADENS : 9, 26 ; moyenne régionale : 16,53.
- Installation en 2009 de 300 m de haies forestières pour améliorer la biodiversité, ...



Superficie des vignobles : 40 hectares

- rouge (36 hectares) : 60% Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc
- blanc (4 hectares) : 38% Sémillon, 62% Sauvignon
-

Chai : capacité de 5 500 hectolitres

Station d'épuration de 5 000 hectolitres

La production annuelle du Château est d'environ 240 000 bouteilles pour le rouge et 30 000 bouteilles pour le blanc.

Les vins du Château ARGADENS :

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

LES MARQUES SICHEL

SIRIUS - AOC BORDEAUX

En 1985, un nouveau concept de vinification est créé. **SIRIUS** donnait une réponse à la question : « *quel niveau de qualité peut atteindre un Bordeaux AOC de base lorsqu'on lui consacre les soins et les investissements normalement réservés aux vins de grands châteaux, aussi bien en viticulture qu'en vinification ?* ».

Conscients que la qualité du raisin est déterminante dans la qualité du produit final, nous avons appliqué les dernières techniques actuelles afin d'atteindre un équilibre optimum entre terroir, rigueur, cépage, feuillage et climat sur des parcelles sélectionnées. Les résultats de cette politique rigoureuse nous ont ainsi permis d'obtenir une matière première de grande qualité **tout en préservant l'authenticité des vins de Bordeaux**. Au final, l'application de méthodes de vinification appropriées, généralement réservées aux Grands Crus, permet au vin de s'exprimer au mieux de son potentiel.

En outre, nous recherchons pour SIRIUS la complexité, la personnalité et la capacité à se développer pendant plusieurs années. La vinification soignée est complétée par un élevage en barriques.

SIRIUS existe en rouge (un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc), et en blanc (Sémillon et Sauvignon Blanc).



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

Avec le Bordeaux les Hauts de BEL-AIR rouge et blanc, nous proposons des vins très fruités, frais, souples et bien équilibrés. Issus de la cave de vinification BEL-AIR, nous adaptons nos techniques de vinifications pour obtenir les caractéristiques recherchées.

Les Hauts de BEL-AIR est le jeune frère de SIRIUS, c'est un vin plaisir ...



GAMME SICHEL

Notre équipe d'œnologues intervient à toutes les étapes du processus de vinification et outre le suivi des méthodes de culture de la vigne, ils assument le rôle de conseil auprès des viticulteurs, leur apportent ainsi des informations sur l'évolution des techniques, des nouveaux outils et des méthodes. Un système de motivation est mis en place pour que le viticulteur soit directement rémunéré en fonction de la qualité de la vendange livrée. L'objectif pour tout le monde devient la recherche d'un raisin sain, vendangé à l'optimum de maturité.

C'est avec cette matière première de très bonne qualité que l'équipe technique peut alors isoler différents lots selon leurs caractéristiques, qui seront vinifiés suivant des méthodes déterminées en fonction des résultats recherchés (vins légers ou puissants, souples ou plus tanniques).

Certains lots pourront faire l'objet d'un élevage en barriques pour les compléter davantage.

A la cave de vinification BEL-AIR, nous produisons directement nos vins en Bordeaux rouge, Margaux et Sauternes.

Avec notre gamme SICHEL, nous proposons au consommateur des vins vinifiés avec le plus haut niveau de compétences, sélectionnés avec une très grande sévérité, qui restent abordables et toujours représentatifs de leur appellation d'origine.

Ce sont des vins de qualité produits pour apporter du plaisir.



RESULTATS DES CONCOURS 2017

Ci-dessous quelques résultats parmi d'autres ...

QUELQUES RESULTATS DES CONCOURS 2017				
Vins	Appellations	Millésimes	Concours	Médailles
CAVE BEL AIR	Bordeaux rge	2015	Challenge International du Vin- Bourg et Blaye	ARGENT
CAVE BEL AIR	Bordeaux rge	2015	Concours International des Vns de Lyon	ARGENT
ARGADENS	Bordeaux blc	2016	Concours de Bordeaux	OR
ARGADENS	Bordeaux blc	2016	Concours International des Vns de Lyon	OR
ARGADENS	Bordeaux blc	2016	Concours Général Agricole de Paris	BRONZE
ARGADENS	Bordeaux rge	2015	Concours Général Agricole de Paris	OR
ARGADENS	Bordeaux rge	2015	Concours de Bordeaux	ARGENT
ARGADENS	Bordeaux rge	2014	Concours International des Vns de Lyon	ARGENT
ARGADENS	Bordeaux rge	2014	Decanter World Wine Awards	BRONZE
SIRIUS	Bordeaux blc	2016	Concours Général Agricole de Paris	OR
SIRIUS	Bordeaux blc	2016	Concours de Bordeaux	ARGENT
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	OR
SIRIUS	Bordeaux rge	2015	Decanter World Wine Awards	ARGENT
TRILLOL	Corbières rge	2014	Decanter World Wine Awards	ARGENT
TRILLOL	Corbières rge	2013	Decanter World Wine Awards	ARGENT
TRILLOL	Corbières rge	2014	Concours Interprofessionnel des Vis de Corbières	BRONZE
TRILLOL PRESTIGE	Corbières rge	2013	Concours International des Vns de Lyon	ARGENT

SICHEL EN CHIFFRES

- Répartition du Chiffre d'affaires Maison SICHEL pour 2016 : **79%** sont réalisés à l'export, et **21%** en France.

Le chiffre d'affaires se décompose comme suit :

	Total France	France CHR	France GMS	France cavistes	Divers
Répartition France	100%	8,7%	40,8%	5,8%	44,7%

	Total Export (principaux pays)	UK	Reste Europe	USA/ Canada	Reste du monde
Répartition Export	100%	30%	20%	20%	30%

- **Volume de vinification réalisé à la cave BEL-AIR (2016)** : 11 220 hectolitres
- **Marques phares** : SIRIUS (AOC Bordeaux), les HAUTS de BEL AIR (AOC Bordeaux), Château Trillol Prestige (AOC Corbières), PUYLAROQUE (AOC Graves)
- **Produits phares** : Ch. PALMER (Margaux), Ch. ANGLUDET (Margaux), Ch. TRILLOL (Corbières), Ch. ARGADENS (Bordeaux et 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).
- **Présence commerciale** :
 - GD : Auchan, Leclerc, Carrefour, Monoprix,...
 - CHR, VPC et cavistes : Groupe Accor, Lafayette Gourmet, hôtels SOFITEL et PULLMAN, cavistes FNCI, restaurant Alain Ducasse...
- **Présence sur plusieurs compagnies aériennes à travers le monde, dont** : British Airways, American Airlines, Continental Airlines, Emirates Airlines, Air Canada, Aero Mexico, Etihad Airways,...
- Divers :
 - Nombre total de salariés (Maison SICHEL et SICSOE) : 113 personnes
 - Nombres d'agents sur le réseau CHR France : 32
 - Nombre d'agents à l'export : 14
 - La Maison SICHEL est présente dans plus de 50 pays à travers le monde.

CONTACTS

Maison Sichel Export

19 Quai de Bacalan - BP 12
33000 Bordeaux
Tel : 00 33 (0)556 11 16 60

Maison Sichel France

Château Argadens
33490 Saint-André-du-Bois
Tel : 00 33 (0)556 63 50 52

www.sichel.fr

FRANCE :

Laurent Warin / Sylvie Laulan

Tel : 00 33 (0)556 63 50 52
Fax : 00 33 (0)556 63 42 28
Email : l.warin@sichel.fr
Email : s.laulan@sichel.fr

BELGIQUE :

David Sichel

Tel : 00 33 (0)556 11 16 60
Fax : 00 33 (0)556 50 54 21
Email : david.sichel@sichel.fr

CANADA - QUEBEC :

James Sichel

Tel : 00 33 (0)556 11 16 60
Fax : 00 33 (0)556 50 54 21
Email : james.sichel@sichel.fr