



DOSSIER DE PRENSA



MAISON SICHEL - 19, QUAI DE BACALAN - BP12 - 33028 BORDEAUX CEDEX
Tel: +33 5 56 11 16 60 - E-mail: maison-sichel@sichel.fr / www.sichel.fr



Daisy, James, Benjamin, Max, Allan, Charles, David & Alexander Sichel

LA FAMILIA SICHEL

La familia Sichel, originaria de Alemania antes de convertirse en británica por matrimonio, comenzó a comercializar vinos en 1856 y se mudó a Burdeos en 1883 con la apertura de una oficina de compra de vinos.

Peter Allan Sichel fallecido en febrero de 1998, dirigió 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 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, a los que se sumaron hace unos años la nueva generación Daisy, Alexander y Max, desempeñan papeles vitales que garantizan la continuidad de los objetivos y estrategias.

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.

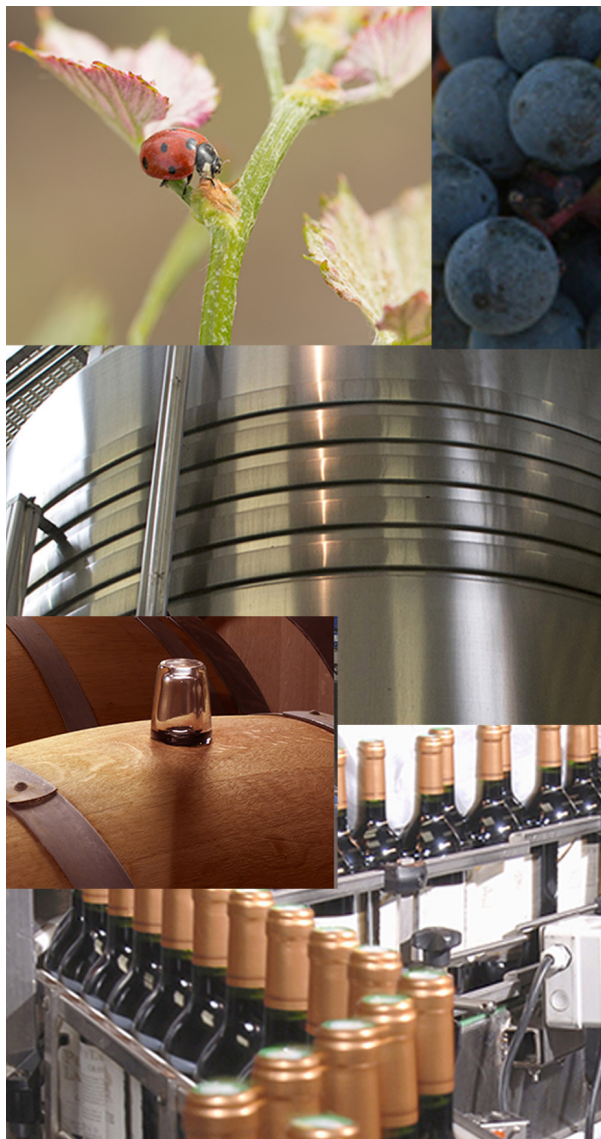
Benjamin estudió la viticultura y la enología en Burdeos y trabajó para « Christian Brothers Winery » en el Napa Valley. Regresa a Francia y reintegra el negocio familiar en 1989. Ahora, Ben se encarga de la vinificación en el Château Angludet (Margaux) .

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

Daisy, la hija mayor de James, trabaja con su tío Benjamin en el desarrollo de Château Angludet.

Alexander y Max, 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 200 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.



LA FILOSOFIA MAISON SICHEL

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 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 elegida 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, 61 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 DE MAISON SICHEL

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



1938: 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 su esplendor. 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. **Certificado biodinámico.**



1961: CHÂTEAU ANGLUDET

En 1961, la familia Sichel adquiere otra propiedad en la denominación Margaux, Château Angludet en Cantenac. A esta época, Peter y Diana Sichel arrancaron luego un largo programa de replantación del viñedo y renovación de las instalaciones técnicas que duró más de 30 años. Hoy los críticos suelen clasificar Château Angludet como uno de los mejores Crus Bourgeois de Medoc. **Certificado biodinámico.**

1989: CHÂTEAU TRILLOL

Maison Sichel toma el control en 1989 del Domaine du Trillol en Cucugnan (Aude). En 2009, la finca tomó el nombre de Château Trillol.



2002: 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. **Certificado HVE3.**



2020: CHÂTEAU DAVIAUD

A principios de 2020, Maison Sichel compró este viñedo ya bien conocido porque era no solo una propiedad pegada a Château Argadens sino uno de los colaboradores de nuestra bodega Bel Air. Esta propiedad es plantada con una variedad de cepas características de lo que se hacía antiguamente en Burdeos, con una buena proporción de Malbec. Eso hace que el Château Daviaud es un Burdeos aparte, más cercano de las denominaciones "Côtes"! **Certificado HVE3.**



2021: DOMAINE PETER SICHEL

En 2019, Château Trillol paso en las manos de Alexander Sichel para, en 2021, convertirse en "Domaine Peter Sichel". La ruptura es total: Alexander redujo el tamaño del viñedo para solo trabajar las mejores partes e inicio todo lo necesario para orientarlo hacia lo orgánico y biodinámico. La propiedad por sí sola garantiza su distribución a través de su equipo directamente en la "boutique" o en su sitio web. **Certificado biodinámico.**

Contacto: Alexander Sichel (alexander@domainepetersichel.com o +33 6 26 50 48 53)



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 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 22 300 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 15 viticultores traen sus vendimias procedentes de 190 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 2024, la bodega produjo cerca de 7 650 hectolitros, entre los cuales figuraban:

- 6 400 hl Bordeaux tintos
- 1 250 hl Bordeaux blancos





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.

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 erguir, 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 66 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 armoniosamente, 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, 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 cepar 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.



Château Palmer en Biodinámica: Desde 2008, Château Palmer ha iniciado una reflexión sobre la conversión de su viñedo en Biodinámica (método de cultivo consistiendo por un lado en el cultivo del viñedo sin fertilizantes químicos, y por otro en crear una armonía entre dicho cultivo y su entorno). El lanzamiento de la primera cosecha orgánica de Palmer fue en 2014.

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 (el otro Palmer)



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 30 hectáreas productivas.

Hoy los viñedos, cuya edad promedia es de 25 años, plantadas en un promedio de 6 666 / 7300 pies por hectárea, se han equilibrado con las variedades siguientes:

- Cabernet Sauvignon, 46%
- Merlot, 41%
- Petit Verdot, 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.



Certificación biodinámica.

La producción anual del Château es de 150 000 botellas.

Los vinos de Angludet :

- Château Angludet – Margaux (antiguamente Château d'Angludet)
 - La Dame d'Angludet – Margaux

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



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,....



Certificación HVE3 (AVA)

Superficie de los viñedos : 40 hectáreas

- 53% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 1% Castets (tinto - 36 hectáreas)
- 10% Sauvignon, 4% Sémillon, 3% Colombard (blanco - 4 hectáreas)

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

Los vinos del Château Argadens:

- Château Argadens tinto(AOC Bordeaux Supérieur)
- Château Argadens Blanco (AOC Bordeaux)



CHÂTEAU DAVIAUD- DO Bordeaux

Château Daviaud es la última adquisición de Maison Sichel. A principios de 2020, se decidió comprar este viñedo ya bien conocido por ser uno vendiendo uvas desde hace años a nuestra bodega de vinificación 'la Cave Bel Air'. Cuando se puso a la venta, existía un gran riesgo de perder este socio de gran calidad.

Château Daviaud es una propiedad de 30 hectáreas pegada a Château Argadens, en la ciudad de Saint-André-du-Bois, al noreste de Langon.

La propiedad cultiva una combinación de cepas antiguamente muy común en Bordeaux (hoy en día ya mas atípica) con 45% de Merlot, 21% de Cabernet Franc, 19 % de Cabernet Sauvignon y 15% Malbec. La buena proporción de Malbec confiere a Château Daviaud características singulares, más cercanas de las denominaciones de los 'Côtes de Bordeaux'. Además este equilibrio varietal es particularmente adecuado a las condiciones climáticas actuales, con una buena proporción de Cabernet Franc y Malbec y una menor de Merlot.

Los enólogos de Maison Sichel empezaron a realizar la vinificación de Château Daviaud con la añada 2019, la primera con el etiquetado Maison Sichel.

David Sichel, director de exportaciones de Maison Sichel:

« Château Daviaud se destaca más por su materia que por su estructura. El objetivo es resaltar el dulzor de la fruta, el relieve de las especias y la gran amplitud, en boca, siempre conservando mucha delicadeza. En esta lógica, el vino no se cría en bodega y se aprecia tanto a partir de su embotellado como en los 5 a 6 años siguientes. »



Certificación HVE3 (AVA) .

La producción anual del château es de 233 000 botellas.

Los vinos del Château Daviaud:

- Château Daviaud – Bordeaux

LOS PRODUCTOS MAISON 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 terroir, 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).

1883, D.O BORDEAUX

100% Merlot, 100% Merlot, 1883 fue creado en 2018 y nombrado en homenaje a la fecha de creación de la empresa Maison Sichel. Es un vino vegano sin sulfitos añadidos que tiene por objetivo de realzar ciertos valores antiguos de los vinos de Burdeos: la sencillez y la autenticidad.

Con el fin de garantizar un vino de calidad estable, 1883 es la perfecta combinación del saber hacer de los antiguos y de las tecnologías modernas.

Un proyecto pegando particularmente bien a las tendencias del momento, y cuadrando con el enfoque ambiental global iniciado por Maison Sichel desde hace ya varios años.



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 instaura 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.

MAISON SICHEL : LOS DATOS

El volumen de Ventas se divide así 84 % al exportar y 16% en Francia.

Marcas principales : SIRIUS (AOC Bordeaux), les HAUTS de BEL AIR (AOC Bordeaux), 1883 (Bordeaux), PUYLARQUE (AOC Graves)

Productos principales : Ch. PALMER (Margaux), Ch. ANGLUDET (Margaux), Ch. ARGADENS (Bordeaux et Bordeaux Supérieur), Ch DAVIAUD (Bordeaux), Ch. PERRON (Lalande de Pomerol), Domaine de PELLEHAUT (Côtes de Gascogne), Ch. CRABITEY (Graves), Ch. TREBIAC (Graves), Domaine de CASSAGNAU (Pays d'OC).

Varios :

- Numero total de trabajadores (Maison SICHEL y SICSOE) : 145 personas
- Numero de agentes en la red de restauración de Francia: 17
- Numero de agentes de exportación : 14
- La Maison Sichel está presente en más de 50 países a través del mundo.

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