

## ÉDITORIAL

*Cette nouvelle rentrée a un parfum particulier que je qualifierais d'excitant et de rassurant.*

*L'excitation que je ressens provient à la fois du marché, du milieu viticole bordelais et des conditions climatiques actuelles.*

*Rarement la météo ne sera venue conclure un millésime d'une aussi belle manière, nous donnant une grande sérénité pour nos travaux viticoles. Des signes très positifs se font sentir dans la profession viti-vinicole bordelaise : maîtrise des rendements, contrôle de la qualité, sensibilisation générale, communication plus pertinente, volonté de progrès et de positivisme sont les maître-mots des nouveaux Présidents du CIVB et de la nouvelle Union des Maisons de Bordeaux (anciennement Fédération du Négocio).*

*Quant au marché, il est synonyme de concurrence mondiale, deux mots qui ne peuvent que nous stimuler.*

*L'assurance qui me porte émane aussi de l'esprit de succès qui flotte sur notre entreprise : la certification ISO 9002, que nous venons d'obtenir, est source d'une grande satisfaction, la qualité croissante de nos gammes de vins, le recrutement récent de 5 collaborateurs, la construction de notre nouveau site d'embouteillage. Tout ceci va nous rendre plus forts, plus performants et concourt à notre développement.*

*C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que j'aborde cette nouvelle campagne.*

Allan  
Sichel



## LE MILLESIME

**Le millésime 2000, aura été sauvé des eaux par une période estivale extraordinaire qui laisse augurer d'une qualité exceptionnelle.**

**Dans le Bordelais**

L'hiver à Bordeaux n'a pas été rigoureux mais les pluies éparses ont laissé des réserves que l'on peut qualifier de conséquentes. Le débouement a commencé timidement la dernière semaine de mars de façon lente et hétérogène si bien que les premières feuilles sont apparues seulement vers le 10 avril. Un mois d'avril dont on se souviendra tant l'ensoleillement était quasi inexistant (122 heures contre 200 en moyenne sur les trente dernières années) et la pluviométrie abondante (153 mm contre 80 en moyenne sur les trente dernières années). Cette pluie a entraîné l'apparition du Mildiou dès le début mai, ne permettant pas de traiter dans de bonnes conditions. Tout le vignoble étant atteint en juin jusqu'à la floraison amorcée le 10 juin et toujours pendant des pluies éparses. Juillet a été marqué par des alternances de pluies et de fortes variations de températures. La véraison commence doucement le 1er août, la mi-véraison vers le 8 août. Août et septembre ont été des mois exceptionnels, peu de très grosses chaleurs mais beaucoup de soleil et quasiment aucune pluie jusqu'au 28 septembre, permettant notamment à la véraison de bien se terminer. Les vendanges ont commencé fin août pour les blancs les plus précoces. Les rouges sont cueillis en majorité à partir du 25 septembre. Les Merlots sont fermes, un peu gros mais la chair est bien dense, les pellicules sont parfois un peu épaisses, les pépins très mûrs.



Les Cabernets-Sauvignons sont plus petits que les Merlots, dotés d'une belle concentration. On estime que les Merlots font penser à 95 et les Cabernets à 96.

Les rendements semblent bien maîtrisés et la qualité très homogène. Ce devrait être un très bon millésime pour Bordeaux.

**Dans les Corbières**

Comme à Bordeaux, l'année a été tardive. Les blancs ont été ramassés fin septembre et les rouges vers les 3-4 octobre avec les premiers Syrahs. La climatologie a été similaire à celle du Bordelais. La fraîcheur pendant la floraison a entraîné la coulure en altitude sur les Grenaches et une maturation tardive généralisée.

Les grappes profitent des conditions exceptionnelles de septembre et attendront pour la plupart jusqu'à la fin octobre, voire début novembre, pour être récoltées.

Benjamin SICHEL

## SOMMAIRE

Domaine de Pellehaut en Gascogne .....	Page 2
SIRIUS 98 : nouvelle robe .....	Page 2
SICHEL-COSTE est sur le Net .....	Page 3
Maison COSTE a 125 ans .....	Page 3
SICHEL-COSTE est ISO 9002 .....	Page 4

## DOMAINE DU TRILLOL : EXPÉRIMENTATION STRATÉGIQUE

Alors que la restructuration du vignoble, annoncée en mai 99, se poursuit avec l'arrachage de 4,5 ha de vignes et la replantation de cépages plus équilibrés (Syrah, Grenache et Carignan) en 2000, le sujet de réflexion principal porte sur l'augmentation de la production.

Pour satisfaire la demande toujours croissante de vins de la part de nos clients, il est nécessaire de produire davantage tout en améliorant la qualité. Il est résolument inconcevable d'augmenter les rendements (situés généralement en-dessous de 30 hl par ha) et mettre ainsi en péril le végétal et les raisins. D'autant que la qualité est déjà reconnue : au printemps, Domaine du TRILLOL a obtenu la médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris pour son millésime 1998.

Une expérimentation est menée sur la possibilité de doubler la densité des pieds de vigne à l'ha par intercalage d'un rang supplémentaire entre deux rangs actuels. Ceci porterait la densité de 4 000 pieds à 8 000 pieds à l'ha et permettrait d'arriver à un rendement de 50 hl par ha sans accroître le rendement par pied. Ce qui peut passer pour une inepsie pour les viticulteurs locaux mérite d'être étudié.

Benjamin SICHEL

### NOS PROPRIÉTÉS

## ALTER EGO DE PALMER : UN GRAND MARGAUX

Château Palmer vous annonce la naissance d'un nouveau vin : **Alter Ego de Palmer**.

Issu des parcelles les plus jeunes, Alter Ego de Palmer bénéficie de raisins soigneusement triés, d'une vinification et d'un élevage exclusifs lui permettant d'être apprécié après 2 à 15 ans de garde suivant le millésime. Alter Ego n'a pas choisi son nom par hasard : ses origines prestigieuses lui confèrent équilibre, élégance, souplesse et caractère.

En fait tous les traits d'un authentique vin du Château Palmer.

Allan SICHEL



### SIRIUS

## SIRIUS : L'OR DE SICHEL

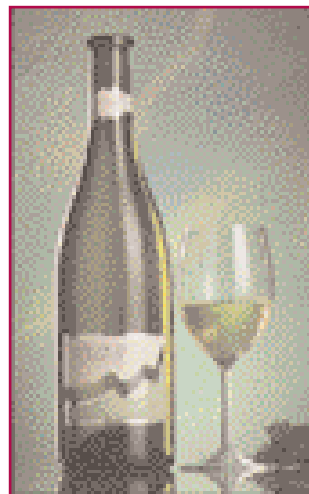
Récemment couronné à Macon par le Jury du Concours, SIRIUS continue année après année, au travers de ses distinctions, à étinceler dans le ciel de SICHEL.

Ces récompenses méritaient bien un habit de star que le millésime 1998, désormais disponible, portera à merveille : un nouveau flacon teinté marron aux épaules élargies et une nouvelle étiquette appropriée. Une robe neuve que nous dédions à nos clients pour leur fidélité inconditionnelle.

David SICHEL



## PELLEHAUT EN GASCOGNE : LA RÉVÉLATION



Dans un souci de développement de gamme, la Maison SICHEL a scellé un partenariat avec la famille Béraut, propriétaire du Domaine de Pellehaut à Montréal dans le Gers.

Cette propriété d'une superficie

de 145 ha, majoritairement plantée en blanc, dotée d'un encépagement varié (Colombard, Sauvignon blanc, Chardonnay, Ugni-blanc et Gros Manseng) deviendra l'une des toutes premières références des Vins de Pays des Côtes de Gascogne grâce au travail des deux jeunes fils Béraut : Mathieu et Martin.

Plus de 100 000 cols du millésime 1999 sont déjà appréciés en France, Belgique, Allemagne, Norvège et Angleterre. L'habillage novateur, l'amour du travail bien fait, le souci de la qualité sont les clés de la réussite qui nous font attendre le millésime 2000 avec impatience en début d'année prochaine.

Yvan MEYER

### COMMERCIALISATION

## CHÂTEAU D'ANGLUDET ATTEINT LES SOMMETS AVEC DELTA AIRLINES

DELTA AIRLINES nous a fait l'honneur de sélectionner Château d'Angludet 1997 à bord de sa prestigieuse Classe Affaires.

Ce référencement est non seulement une vitrine exceptionnelle pour notre groupe mais également un moyen de nouer contact avec des passagers qui nous ont rejoints sur le site Internet.

James SICHEL

1997 :

## POUR LE PLAISIR DES OENOPHILES

Le 30 mai dernier la Maison COSTE a rassemblé 40 oenophiles initiés et débutants à l'occasion de sa dernière soirée oenologique sur le thème : 1997, un millésime décrié.

Dans les chais de Langon, les participants ont pu vérifier, au travers des vins du Groupe, que le millésime 1997 propose une structure souple et agréable, des arômes épanouis et expressifs, une matière fine et équilibrée.

Même si une longue garde n'est pas espérée, ces vins procurent beaucoup de plaisir aujourd'hui.

Philippe LADRECH

## MAISON COSTE FÊTE SES 125 ANS

Voici quelques repères d'histoire pour tous ceux qui s'intéressent à la Maison COSTE :

"C'est mon grand-oncle Charles COSTE, bordelais né de parents auvergnats, décorateur dans l'équipe de l'architecte Viollet Le Duc, qui fonda en 1875 la première maison de commerce. Associé à mon grand-père Jules, et avec le renfort de mon père Edmond à partir de 1900, il a su développer un négoce de vins très dynamique, franchissant déjà les frontières, notamment en Belgique et au Danemark.

La guerre 14-18 faillit être fatale à l'entreprise. Mon père dut rebâtir pour développer un négoce prospère. Il savait déjà, à cette époque, faire partager à ses clients sa prédilection pour les vins de Sauternes et les Grands Crus du Médoc. Ce bel élan fut stoppé avec la Seconde Guerre Mondiale pendant laquelle il se refusa à faire du marché noir.

Je rejoins mon père en 1950, après des études classiques approfondies, trouvant dans l'enseignement du Professeur Peynaud l'essence du métier. A cette époque, les cours des Grands Crus étaient ridiculement bas et l'AOC Bordeaux rouge cotoyait le niveau économique des vins de table .

Un nouveau vignoble se reconstituait à la suite des dramatiques gelées de 1956. Dès lors, je décidais de porter mes efforts techniques et commerciaux sur les domaines suivants :

- identifier les meilleurs producteurs des Grands Crus du Médoc, des Graves et du Libournais et les faire connaître à mes clients,
- conseiller les producteurs de Bordeaux et Bordeaux Supérieur rouges dans leur vinification,
- susciter la production de Bordeaux et Graves blancs de qualité susceptibles de trouver la faveur des consommateurs,
- vinifier dès 1972 le "Graves rouge PIERRE COSTE" à partir des raisins de producteurs sélectionnés.

Cette politique étant également celle de Peter Allan SICHEL, nous décidions de réunir nos deux maisons au sein d'un même groupe en 1992.

Pierre COSTE



**TOUT EST SUR**

**LE NET :**

**[www.sichel.fr](http://www.sichel.fr) ou**

**[www.pierre-coste.com](http://www.pierre-coste.com)**

Après l'e-mail en 1998, nous accédons à la deuxième étape de notre histoire Internet avec l'ouverture de notre site.

Fonctionnant comme une base de données très performante, constituée de fiches techniques, notre site vous livre tout sur le Groupe **SICHEL-COSTE**: les personnes, l'entreprise et les propriétés.

Une rubrique actualités est mise à jour régulièrement; on y parle des bouchons synthétiques actuellement.

Le "**VINTAGE REPORT**" est également présent en langue anglaise.

Sa version française sera disponible dès 2001.

Un site marchand est accessible en français, venant compléter notre activité de vente par correspondance.

Connectez-vous et donnez-nous vos impressions !

James SICHEL



## LE GROUPE SICHEL-COSTE EST ISO 9002



3 ans de travail, 3 ans de remises en question, 3 ans d'engagement supplémentaire aux responsabilités quotidiennes ont été récompensés le 28 juillet 2000 par l'attribution du Certificat d'Entreprise "selon le référentiel international ISO 9002".

3 années auront été nécessaires pour concrétiser une démarche originale : la certification porte sur "l'ensemble des activités et services liés à l'élevage, l'embouteillage, le conditionnement, le stockage, la vente et la préparation de commandes des vins en vrac et en bouteilles" dans les trois entités du groupe (Maison SICHEL, Maison COSTE, SICSOE).

Autrement dit, c'est la totalité des personnes en poste sur les trois sites qui ont été impliquées par la démarche. Concrètement, notre engagement porte sur les domaines suivants :

- la qualité des produits et des services
- la solidité morale et financière
- l'hygiène et la sécurité.

Cet engagement n'est cependant pas une fin en soi : nous avons en effet opté pour une remise en cause annuelle du certificat.

Louis de BAILLIENCOURT

## SICSOE PREND DE LA BOUTEILLE



Nous annonçons en novembre 1999 la construction d'un nouveau site d'embouteillage à Cenac, à 10 kms de l'implantation actuelle de SICSOE.

Sa mise en service, imaginée initialement à la fin 2000, est désormais programmée pour le 1<sup>er</sup> septembre 2001.

Avec une surface de 12 500 m<sup>2</sup>, il constituera l'un des sites les plus vastes et les plus modernes de la région bordelaise.

25 millions de francs sont investis pour améliorer les chaînes d'embouteillage, rationaliser le stockage, développer la connaissance et le suivi des vins (laboratoire), traiter les eaux usées (7 000 hl par an), faciliter les accès routiers et permettre aux équipes de perpétuer leur formidable travail des 15 dernières années dans la nouvelle organisation sous certification ISO 9002.

Louis de BAILLIENCOURT

## BIENVENUE

### A NOS 5 NOUVELLES RECRUES



• Séverine BECHET intègre l'équipe commerciale en tant qu'Assistante Commerciale Export pour les pays d'Amérique Latine, les USA, le Canada et la Belgique.

• Didier COURET, anciennement Chef de Chaîne dans notre site d'embouteillage SICSOE, s'occupera désormais du traitement des commandes et de la planification de la production au sein de notre Service Ordonnancement.



• Valérie FRESTEL est notre nouvelle Chargée de Communication externe du Groupe SICHEL-COSTE. Cette fonction sied parfaitement à cette professionnelle qui a fait ses armes en agence de communication.



• Jérôme MOTHEs rejoint notre équipe technique. Il est plus particulièrement impliqué dans la vinification et l'élevage de nos vins à la CAVE BEL-AIR.



• Caroline MOTHEs est Assistante Commerciale France. Son dynamisme est à l'image de ses titres de Championne de France de tennis cadette en 92 et junior en 94.



## DANIEL GUEIDON

### TOUTES VOILES DEHORS

Sur son voilier Tadjira, Daniel GUEIDON vit le plaisir de la retraite après 16 années de bons et loyaux services au sein du Groupe.

Arrivé en 1984 pour prendre en charge l'ensemble des marchés export de la Maison SICHEL, il s'est attaché à partir de 1992 à organiser et à développer notre activité commerciale en France.

Nous retiendrons tous dans notre mémoire son extrême loyauté, sa rigueur et sa dévotion pour lesquelles nous le remercions vivement.

Allan SICHEL

