

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

November 2018 · No. 65



Indhold

Château de Haux, Grande Tradition 2006	3
Château de Haux i brand!	4
Så er vi alligevel gået i gang!	6
Hvordan kan jeg Hjælpe!!!!	7
Høsten 2018 på Château de Haux	8
Soutirage "transvasement du vin d'une barrique à l'autre"	10
Château de Haux – "Slyngelstue" på Fredensborg Store Kro	11
Vintergæster	12
Alle kan læse Facebook	13
Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde Maj 2017	14
På cykeltur i området	15
Konkurrencen – "Find en ny aktionær"	16

Selskabets kontor og lager

Smedeholm 17B

2730 Herlev

Telefon: 3964 2400

Telefontid:

Tirsdag til fredag 10.00 - 13.00

Åbningstid:

Mandag lukket

Tirsdag til torsdag 10.00 - 16.00

Fredag 10.00 - 15.00

Lukkede dage i forbindelse med ferie kan ses på haux.com.

Herlev kontoret er lukket på alle helligdage.

Forhandlere af Château de Haux kan ses på www.haux.com under forhandlere.

Aktionærnummer

For at kunne bestille på www.haux.com har du brug for at have dit aktionærnummer ved hånden.

På de trykte adressegiver på foliet står dette nummer i forbindelse med dit navn, og dette sammen med postnummeret, der svarer til din adresse registreret hos os, giver direkte adgang til at bestille til de særlige medejerspriser. Notér dette nummer et sted, så du altid har det ved hånden.

Det løbenummer og registreringsnummer, der står på selve aktiebrevet, er ikke dit aktionærnummer og kan ikke benyttes.



Château de Haux, Grande Tradition 2006.



Høsten i 2005 blev som mange nok er klar over helt fantastisk i Bordeaux. En af de bedste i mange, mange år. Det fik os til at prøve et lave et lille parti af en helt ekstraordinær god vin, lavet på vores allerbedste marker, kun på ny fade osv. Nu skulle vi vise, hvad vi virkelig kunne!

Det kom der en fantastisk vin ud af, i et meget lille antal, og med meget store omkostninger. Og selv om ud-salgsprisen var 240 kr. pr. flaske blev den revet væk. Der er sikkert nogle få aktionærer, der har en flaske eller 2 i kælderen endnu.

Så da også 2006 blev et rigtig godt høstår på Château de Haux, tænkte vi, at nu skulle vi lave Grande Tradition også i dette høstår. Igen i et meget lille antal, af vores bedste marker osv. Men i 2006 ville vi lave den primært på Merlot, ligesom de allerbedste vine fra St. Emilion.

Da vinen havde ligget på fad i nogle måneder, smagte vi den igen. Der var virkelig saft og kraft i vinen, og ikke mindst var tannin-indholdet meget højt, hvilket gjorde, at vinen var meget lukket. Den skulle gemmes i mange, mange år. Og i kælderen blev den lagt.

Hvert år siden har vi taget en flaske op og smagt den. Men den blev ikke rigtig udviklet, den var stadig meget hård og havde meget syre. Som årene gik, blev vi

efterhånden enige om, at den nok aldrig blev færdigudviklet, og før syren var behagelig, var frugten nok forsvundet.

Men så i foråret 2018 skete miraklet, pludselig åbnede den sig, og viste sig fra sin allerbedste side, en gammel vellagret Bordeaux af den bedste slags. Meget charmende og meget klassisk Bordeaux. Slet ikke så vild og voldsom som vi nok havde ventet.

Det bedste bevis for, at det havde vist sig rigtigt at vente, fik vi til høstfesten på Fredensborg Store Kro. Her fik gæsterne Grande Tradition 2006 som aftenens højdepunkt, og vi bad de 150 gæster om at give vinen point på en skala fra 1 – 10. Den fik fantastiske 8,5 point, og mange aktionærer reserverede allerede på aftenen vinen til juleaften.

Vi tror, den skal drikkes hurtigt, dvs. i denne vinter. Lige så hurtigt som den endelig har foldet sig ud, lige så hurtigt kan den blive væk igen. Vi har derfor sat prisen ned til ca. halv pris, for at sikre, at den bliver drukket inden for de næste 6 måneder

Er du til klassisk Bordeaux her i juletiden, så bestil 6 flasker nu. Vi har kun 1.300 flasker, og prisen er virkelig god, så Grande Tradition 2006 bliver solgt efter princippet ”først til mølle.”

Château de Haux i brand!

D. 22. oktober, en mandag aften, blev jeg ringet op af værtsparret på Château de Haux med beskeden om, at slottet stod i flammer.

Brandvæsenet fra 3-4 omliggende landsbyer, 40 mand i alt, var i gang med slukning, det så slemt ud.

Jeg brugte natten til at få billetter til Bordeaux, aflyst møder m.m. og kl. 03.00 drog jeg mod lufthavnen og fik dagens første fly mod Paris og videre til Bordeaux.

Ved ankomsten til Château de Haux, steg der stadig røg fra branden op af, hvad der engang havde været et tag.

I forbindelse med istandsættelsen af slottet til brug for udlejning i fremtiden til aktionæerne, var håndværkerne i gang med at lægge nyt tag.

De havde forladt slottet kl. ca. 18.00, og kl. 18.30 stod taget i flammer. Jeg kunne konstatere at hele tagkonstruktionen på midterbygningen var nedbrændt. Under slukningen heraf havde brandvæsenet naturligvis brugt mange tusinde liter vand, som var løbet ned gennem etagerne og ud gennem dørene i stueetagen. For at få vandet væk havde brandfolkene lavet huller i etageadskillelserne.

Det er derfor ”kun” taget på midterpartiet af hovedbygningen, der er brændt, men der er betydelige vandskader i resten af bygningen.

Høsten, lager osv. er helt uskadt. Det første, jeg fik sat i gang tirsdag formiddag, var reetablering af strømmen fra Haux by til alt andet end selve slottet. Så kunne køleanlæg m.m. køre videre.

Da vi jo skulle til at igangsætte renoveringen af slottet med hjælp fra de mange frivillige aktionærer, havde mine søstre været på Haux hele foregående uge og

fjernet alt andet end de største møbler. Under branden havde værtsparret fået dirigeret brandfolkene til at flytte alle møbler ud i de sidebygninger, hvor vandet ikke strømmede ned. Så stort set intet indbo er gået tabt, måske lidt skrammet og lidt vådt, men det er reddet.

Nu vil meget store dele af hovedbygningen blive istandsat, og vi håber, at når vi er færdige, vil den fremstå fuldt opdateret, men i den stil et gammel fransk vinslot nu skal have.

For dem af jer, der har besøgt slottet, vil I kunne genkende indbo, malerier osv., da vi jo havde nået at få dette reddet.

Nu starter ”kampen” med forsikringsselskaberne. Vi er godt forsikret, men det er i sidste ende sandsynligvis entreprenørens forsikringsselskab, der skal betale. Vi har dog hyret byens bedste advokatfirma med speciale i forsikringsskader, og på de møder jeg har haft med dem, tyder et på, at vi ikke skal være urolige. Forsikringsselskabet skal nok betale alt, hvad der rimeligt kan forventes.

Umiddelbart er det naturligvis chokerende at se den næsten 200 år gamle hovedbygning stå i flammer, men nu, en uges tid senere, kan jeg bedre se det som en mulighed. Alle mure og vinduer står upåvirkede, og når vi er færdige, vil slottet stå rigtigt godt og klar til udlejning til aktionæerne. Og de første møder med arkitekten, der skal forestå renoveringen, gør mig meget optimistisk. Det skal nok blive fantastisk. Så glæd jer.

Hvornår vil vi være klar til udleje – ja, næppe før til julen 2019, og ikke som jeg havde håbet til august 2019.

Hvis du allerede nu ved at du gerne vil være blandt de første som lejer slottet, så følg med på Facebook.





Hvordan kan jeg hjælpe?

I forbindelse med branden på Château de Haux blev vores mailbox væltet helt over ende med mails fra aktionærer, der spurgte, om de kunne hjælpe og hvordan.

Vi skal undskyldte, at vi simpelthen ikke har haft tid til at takke jer alle personlig. Vi kæmper, som I kan se andetsteds i bladet med at genopbygge slottet osv.

Hvordan kan hver enkel aktionær hjælpe? -- simpelthen ved at bestille vores vine nu!

Så kan vi få penge til at opbygge slottet til udlejning til aktionærerne. For selv om forsikringen dækker, vil der altid være ekstraomkostninger, vi selv skal betale.

Så er vi alligevel gået i gang!

Selv om om den midterste del af hovedbygningen er brændt, og vi har måttet sætte renoveringen i stå for den del, er vi alligevel startet med at istandsætte andre dele.

I begyndelse af november startede første hold af frivillige aktionærer med at sætte festlokalerne i stand. Ole, Jens, Karna og Lene, projektlederne Inger og Anker samt undertegnede, startede med at sætte festlokalerne i stand.

Det er snart 25 år siden disse sidst blev renoveret, og da slottet i fremtiden skal udlejes til aktionærerne, skal vi have et passende sted at holde arrangementer for kunder, aktionærer osv.

Der skal derfor lægges nyt gulv, totalrenoveres toiletter og isættes et helt nyt køkken. Og da det også skal kunne bruges om vinteren, skal der indsættes en varmekilde.

Vi er lige startet, men det bliver helt sikkert rigtig flot, og vi glæder os til at kunne modtage jer alle sammen til foråret i ny renoverede lokaler.





Soutirage "transvasement du vin d'une barrique à l'autre"

.... er den franske betegnelse for omstik af vinen fra et fad til et andet, og udgør en meget vigtig del af arbejdet i vinkælderen.

I fadkælderen på Château de Haux ligger omkring 600 egetræsfade, hver med 225 liter, i snorlige rækker.

Afhængig af de forskellige kvaliteter er lagringen af kortere eller længere varighed, således at der eksempelvis indgår en stor procentdel helt nye fade ved produktionen af Grande Réserve, medens en række af vinene fra Château de Haux over de senere år ikke længere ligger på træfade. Ofte er vinene sammenstukket ved l'assemblage af vin, der har været på træfade, og vin der ikke har. Denne udvikling skyldes, at mange af vores aktionærer ønsker vin, der udvikles hurtigere og kan drikkes i løbet af en kortere årrække. Da nye træfade tilfører vinen garvesyre (tanniner), der efterfølgende kræver at vinen lagres i en længere årrække, bruges der derfor mindre andel af nye fade i sammenstikningen af vinene, der skal drikkes hurtigere.

De røde vine af 2017 årgangen blev lagt på fad i de tidlige forårsmåneder. På dette tidspunkt modtog vi de indkøbte nye fade, samtidig med at fadene med 2016 årgangen blev omstukket til vores forskellige blandingstanke, i henhold til de beslutninger omkring de enkelte vine, der var blevet taget ved "l'assemblage" i januar

Alle fadene med 2016 årgangen blev forsigtigt tømt for vin, således at det naturligt udskilte bundfald ikke kom

med. Dette bundfald og den sidste rest vin i bunden af fadet blev sendt til destillation. Herefter blev hvert fad spulet indvendigt med en dampstråle og igen lagt på plads. For at sikre mod bakterier blev fadene "svovlet", ved at der i hvert enkelt fad blev afbrændt en lille svovltablet på enden af en holder, der blev sænket ned gennem spunshullet foroven i fadet. Løbende blev fadene derefter fyldt med 2017 årgangen. Det er vigtigt, at dette sker straks. Fadene må aldrig ligger tomme.

De netop leverede nye fade blev rensat meget omhyggeligt med damp og derefter lagt på plads. For at sikre mod bakterier blev fadene "svovlet", som ovenfor beskrevet, inden de blev fyldt op.

Lagring på fad strækker sig normalt over 6 – 15 måneder, hvor der regelmæssigt smages på vinene for at følge udviklingen. På basis af professionel viden og et godt kendskab til, hvordan vinene udvikler sig, træffes der normalt efter ca. 6 måneder beslutning om et "omstik", hvor vinene overføres til et andet fad, der efter at være blevet tømt og bundfaldet sendt til destillation, damprenses og svovles.

Dette er, hvad på fransk kaldes "soutirage" – et stort arbejde, der på Château de Haux med de mange fade i kælderen, normalt to gange om året tager et par uger for fire mand, men som er en nødvendighed for at kunne producere vin af den kvalitet, vi ønsker.

2017 årgangen aftappes først i foråret 2019, og det bliver spændende at følge udviklingen indtil da.

Høsten 2018 på Château de Haux

Fantastisk - 2018 bliver kvalitetsmæssigt måske en af de allerbedste årgange, vi har lavet på Château de Haux. Vores kældermester mener selv, at det kan blive den bedste i hans tid på Château de Haux.

Jeg sidder her og skriver om høsten kun en måned efter afslutningen af høsten. Gæringen er ikke afsluttet for de røde vine, så de er meget svære at smage, men alt tyder på en fantastisk kvalitet. Den hvide kan allerede smages nu, og det er ren "gudedrik".

Efter flere år med meget små høstmængder på grund af frost osv. fik vi endelig i 2018 en normal høstmængde på 270.000 flasker. Dette skyldes naturligvis vejret, men også at mange af de nytplantede marker begynder nu at give vin til primært Clairet og Blanc.

Høståret startede med en ret kold og meget våd vinter. Det regnede stort set hele vinteren, hvilket gjorde, at markene var så våde, at vi først kunne starte med maskinerne meget sent. Traktorerne kørte fast, hver gang vi kørte i marken.

Men så kom sommeren. Nærmest direkte i forlængelse af vinteren med et meget kort forår. Blomstringen foregik under meget fine vejrforhold.

Ligesom i Danmark fik vi en meget lang, solrig, tør og varm sommer. Selv om det var meget tørt, led planterne og druerne ikke den store skade. Vinstokkene har meget lange rødder, der for specielt de gamle stokke når mange meter ned i marken. Her fik de glæde af den meget våde vinter, så druerne fik optimale forhold, masser af sol og varme, og uden at tørre helt ud.

Høsten startede i anden uge af september. Som sædvanlig med de hvide vine, og som sædvanlig ventede vi så længe som muligt med at høste de røde druer, for derved at få den bedst mulige kvalitet. På grund af det tørre vejr medførte det, at druerne blev mindre og mindre, da druesaften fordampede langsomt. Og samtidig udviklede de enkelte druer en tyk skal for at beskytte sig mod solens varme. Da en meget stor del af smag, farve, syre m.m. sidder i skallerne, og der i årets høst er en overvægt af skal i forhold til væske i den enkelte drue, vil vinene fra 2018 blive fantastiske.

Jeg bad vores kældermester om at skrive et par linjer, der netop karakteriserede årgangen på Château de Haux.

The 2018 vintage is characterized by an exceptional overall quality with a good concentration and a balance between tannins and acidity. This vintage will have a high aging potential, the red wines express beautiful aromas of ripe fruits and high quality tannins. The whites are very aromatic with the preservation of a great freshness in the finish of a beautiful acidity.

oversat:

2018 årgangen er præget af en exceptionel samlet kvalitet med en god koncentration og en balance mellem tanniner og syre. Denne årgang har et højt potentiale for at blive gemt i mange år, de røde vine udtrykker smukke aromaer af modne frugter og høj kvalitet af tanniner. De hvide er meget aromatiske med bevarelsen af en stor friskhed i slutningen af en meget smuk syre.





Høstfest på Fredensborg Store Kro

Lørdag d.27.10. blev der afholdt den traditionelle høstfest. Vi deltog for første gang i Danmark, har tidligere oplevet den franske version af festen og var naturligvis spændte på, om festen under koldere himmelstrøg ville blive lige så festlig. Og lad det være sagt straks, vores forventninger blev fuldt ud indfriet.

Det var et imponerende syn med 11 fint pyntede lange borde i den smukke Prinsessesal, der mødte os ca. 140 festklædte gæster. Christian bød velkommen, og middagen begyndte. Dejlig mad og skønne vine- rødvinen Grande Tradition 2006 er bestemt på vores favoritliste.

Det store samtaletema var naturligvis branden på Haux, og Christian gav en informativ opsummering på sagen.

Birgitte stod for aftenens Quiz, og der blev gættet løs og uddelt præmier. Og ingen høstfest uden sang, så der blev sunget både på dansk og fransk.

Vi kendte nogle få af gæsterne på forhånd, havde set andre til de almindelige vinsmagninger i Herlev, men vi var rigtig glade for at møde det par, der sad over for os ved bordet, og vi fik hurtigt en hyggelig samtale i gang, hvilket vist også gjorde sig gældende ved resten af bordet. Så på den måde fornemmede vi en god stemning overalt.

Efter en skøn middag og kaffe endte vi i kroens HAUX-inspirerede vinkælder, hvor atmosfæren direkte refererer til den lille vinbutik på Château de HAUX.

Tusind tak til Birgitte og Christian for en dejlig aften. Vi glæder os til næste år.

Med venlig hilsen

Birger og Gitte



Château de Haux

– ”Slyngelstue” på Fredensborg Store Kro

Fredensborg Store Kro er netop sat gennemgribende i stand af to af vores mest aktive aktionærer, Niels og Lise Fennet.

Vi valgte derfor at holde høstfesten i år på Store Kro, og sent på aftenen trak Niels de af aktionærerne der ikke var gået i seng, ned i kælderen, hvor det viste sig, at han havde indrettet en rigtig ”slyngelstue” til ære for Château de Haux. Med vægstore billeder af Château de Haux, marker og bygninger, arbejde på slottet, glade aktionærer osv. Og ellers indrettet med inspiration fra slottets lokaler i Bordeaux.

Og hylderne var fyldt med flasker fra slottet. Både Rød, Hvid og Clairet, i flere årgange.

Et fantastisk lokale hvor Kroens gæster kan holde intime middage for op til 16 personer med fornemmelsen af selv at være på Château de Haux.

Du kan bestille Château de Haux ”slyngelstuen” direkte hos Store Kro.

..... jeg tror ”resterne” af høstfesten, inklusiv Niels selv, holdt fest i ”slyngelstuen” til langt ud på natten. Jeg var gået i seng.





Hej Birgitte,
Test av 2017 vit RDP. Tillsammans med färsk sparris och rökt lax.
Mycket bra doft av nässlor och mynta. Balanserad smak med tydlig
syra. Den behöver inte bli bättre så jag dricker den nu. Kommer
att spara någon flaska för att se om den mjuknar något. En av de
bättre årgångarna.

Hälsningar
L.O.



God morgen, da har jeg mottatt den vin jeg bestilte
(11 kolli) og skal nyte den gode vin fra Haux
og som setter stor pris på.
Takk for fin service med bestilling og forsendelse.

Mvh
J.E.F.

Hej Birgitte.
En hilsen for at fortælle dig at vi har haft den mest
vidunderlige ferie i landarbejderboligerne ved Haux –
lige fra Liva på 2 år til Olde på 80 år :)
Boligerne levede fuldt op til forventningerne – belig-
genheden er super og poolen et hit....

Alle havde en skøn ferie – ungerne nød at have de
store områder til leg og hulebygning – vi voksne nød
muligheden for at spille boule og badminton samt den
skønne skønne terrasse med sol og skygge.

Tusind tak for god vejledning :)
Annette

Ps : også ros til Niels og Pernille for deres imødekom-
menhed og en dejlig dag med rundvisning på Haux.

Kære Birgitte!
Tak for din hilsen og jeg er da helt forskrækket over at der har væ-
ret brand på Haux! Har straks set på facebook og det ser sørgeligt
ud, kun himlen er blå!
Jeg håber virkelig i forbindelse med renovering af taget at det bliver
sat i stand igen! Tænker på din far der bestemt er ked af sådan en
oplevelse!

Det er synd for jer alle, så kærlige tanker fra os her i Vejle!
Du kan tro jeg nyder at følge Haux på facebook
–det er næsten som at være der igen og vi kommer bestemt igen på
et tidspunkt!

Steffen Haustrup og Annelise Debois



Oluf Julfeldt Kære Pernille & Nils. Tusind tak for en dejlig uge i Kældermesterens Bolig i uge 39 i fantastisk sommervej. I havde arrangeret det hele flot, og det var en fin og meget informativ onsdagsrundvisning, inkl. hyggeligt besøg af velopløst Peter Jørgensen. Vi ønsker Jer en dejlig tid den sidste del af Jeres værtsperiode. 😊 Mange hilsner fra Jette & Oluf.



Har besøgt Haux 4 gange siden 2003, og alle gange har det været en fantastisk dag. Senest var i september i år, hvilken udvikling der har været på de 15 år.
Kommer gerne igen snart
1 November

det er dejligt at være med og følge vinåret. Desværre nu lidt for spændende, om vi kommer derned i foråret, nu for at bygge op.
26 October

Kunne bruge flere uger dernede.
Stedet indbyder til afslapning, nærvær og ren afslapning.
Tusind tak til værtsparret Pernille og Nils det kunne ikke være bedre.
Det er ikke sidste gang vi har været der.
15 July

Alle kan læse Facebook

På ethvert tidspunkt kan du læse alt på vores profil uden din egen Facebook-konto, da alle Facebook-sider er designet som offentlige platforme til reklame for et produkt, en tjeneste eller en personlighed. Du ville ikke kunne efterlade kommentarer på Facebook-siden, interagere med den på nogen anden måde eller tilmelde dig låste grupper. Du kan dog læse alt, hvad vi skriver på vores Facebookside, hvilket kan være det, du ønsker, så du kan følge med i Franske Vingårdes og Château de Haux's opdateringer uden en profil.

Hvis du vil sikre, at du får mest ud af Facebook med hensyn til at læse indhold, som andre skriver på deres profiler, så overvej at åbne en Facebook-konto. Uden en profil bliver du ikke gjort opmærksom på når vi skriver noget eller lægger billeder op. Vil du interagere med Château de Haux eller de andre aktionærer, skal du have en profil. F.eks. kan du ikke melde dig til "Haux Gruppen" på Château de Haux's profil. Gruppen giver dig mulighed for at se mere indhold skrevet af andre aktionærer i gruppen. Men hvis du er tilfreds med bare at læse alt, hvad vi skriver på forsiden, så behøver du ikke en Facebook-konto.

OBS OBS OBS

Vi har fået ny hjemmeside. I den forbindelse har vi ført en masse data fra det gamle system til det nye, hvilket har været lidt af en udfordring.

Derfor er det VIGTIGT at du går ind på www.haux.com for at se om vi har de rigtige oplysninger på dig og evt. retter disse, så du fortsat kan modtage nyt om dit vinslot, arrangementer, tilbud og meget mere.

Du logger ind på siden ved at bruge dit aktionærnummer samt dit postnummer eller den kode, du har fået tilsendt.

Hvis du har problemer med at komme ind, så ring til mig på 39642400.

På forhånd tak for hjælpen.

Birgitte

Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde Maj 2017

Generalforsamlingen blev som sædvanligt afholdt i selskabets lokaler i Herlev, og igen i år var der godt fyldt op på lageret.

Generalforsamlingen blev gennemført under god ro og orden, med mange spørgsmål og indlæg. Ikke så meget om selskabs- og regnskabsforhold, men mere om vores vine, marker og bygninger. Heller ikke på generalforsamlingen ligner vi et normalt aktieselskab.

Christian Knud Jørgensen gennemgik, med støtte i rigtig mange billeder fra Château de Haux, årets gang på slottet, udviklingen i salget og særlige forhold for året.

Året havde været præget af store omkostninger til omplantninger og ikke mindst frost midt i blomstringen, der medførte den mindste høst i mands minde.

Årsrapporten for 2017 var stærkt præget af, at bestyrelsen havde valgt ekstraordinært at nedskrive varelageret med 4,7 mio kr. grundet de senere års meget små høst-

udbytter, hvilket havde medført, at den enkelte flaske på lageret var blevet meget dyr.

Dette, sammen med årets lille høst, medførte et samlet underskud på 6,9 mio kr. og en egenkapital på 9,2 mio kr.

Regnskabet blev godkendt af de fremmødte aktionærer.

Det af bestyrelsen fremlagte forslag om at give bestyrelsen bemyndigelse til at udvide selskabskapitalen med op til nominelt 10 mio A-aktier og nominelt 10 mio C-aktier blev vedtaget.

Bestyrelsen blev genvalgt, dog udgik Birgitte Jørgensen af bestyrelsen og blev erstattet af direktør Jan Grubak. Birgitte overgår herefter til at blive direktør i Franske Vingårde A/S

Selskabets revisor, Granth Thomson blev genvalgt.

Generalforsamlingen blev afsluttet med et køligt glas Clairet 2017.



Julesmagning

- Holdes i år på Kontoret i Herlev
- Onsdag d. 5. december fra kl. 16.30-18
- Smedeholm 17B, 2730 Herlev

- For dem der har lyst til at købe lidt vin med hjem til julen, vil der også denne dag være mulighed for at købe julens vine plus det normale udvalg på Herlev lageret.

Det kræver ikke tilmelding at deltage i julesmagningen



På cykeltur i området

Der er rig mulighed for en aktiv ferie, når man bor i en af ferieboligerne.

En cykeltur i området kan bestemt anbefales.

Entre-deux-Mers har mange bakker med rimelig høj stigningsprocent, så det er en rigtig god ide at have en cykel med god gearing.

Har man mod på at prøve nogle af stigningerne og følge fastlagte ruter, kan man på www.gpsies.com få hjælp til at finde en god rute, som for manges vedkommende fører gennem bakkede landskaber omkranset af vinmarker, smuk natur og flotte vinslotte.

Ønsker man ikke at cykle på de almindelige veje, giver den nedlagte jernbane mellem Bordeaux og Sauveterre

de-Guyenne mulighed for en tur på næsten fladt terræn. Hvis man følger hovedvejen gennem Créon, kommer man til cykelstien, som løber lige forbi turistkontoret i den gamle station. Her kan man få udleveret et cykelkort. Den samlede længde på cykelstien er ca. 30 km.

Cykler kan lejes hos Point Relais Vélo, 62 Boulevard Victor Hugo, Créon. De udlejer både almindelige, elektriske og tandem-cykler. Point Relais Vélo ligger lige ved cykelstien.

Hvis man, som i min familie, ikke alle er lige cykelaktive, plejer vi at aftale et sted på ruten hvor vi kan mødes til frokost. Der er utrolig mange hyggelige og gode spisesteder i mange af de små omkringliggende byer.

Konkurrencen – ”Find en ny aktionær”

”Find en ny aktionær!” – denne konkurrence har vi med stor succes kørt igennem flere år, med heldige anbefalere som vindere og glade nye aktionærer. Vedlagt dette nummer af NYT finder du en tegningsliste, som du kan udlevere til gode venner, der så får chancen for at være med i aktionærkredsen.

Husk at skrive dit navn på tegningslisten under ”Navn på anbefaler”.

Det er også muligt at tegne aktier på vores hjemmeside www.haux.com.

Konkurrencen løber frem til den 30. november 2018, hvorefter de fem heldige vindere udtrækkes og offentliggøres ved årets julesmagning.

Alle aktionærer, uanset om du bor uden for Danmark, kan deltage i konkurrencen, men grundet lovgivning, afgifter og logistik skal præmierne afhentes enten på vort kontor i Herlev eller på Château de Haux i Bordeaux.

❶ Første præmie

Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.

VÆRDI 9000 kr.

❷ Anden præmie

Nyd en uges skøn ferie i et af vores dejlige feriehuse efter eget valg eller vin til en VÆRDI af 5000 kr.

❸ Tredje præmie

Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.

VÆRDI 4500 kr.

❹ Fjerde præmie

18L. Haux Rouge Réserve des Propriétaires. En unik flaske vin med et indhold svarende til 24 helflasker, der uden tvivl vil imponere dine gæster ved din næste fest!

VÆRDI 3200 kr.



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 17B – 2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX

33 550 Haux – France

Tlf. +45 39 64 24 00 · haux.com · haux@haux.com