

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

November 2019 · Nr. 67



Indhold

Peter Jarl Jørgensen gik bort d. 18. juli 2019	3
Hvidvin lagret på træfade	4
Glasflasken i Europa	5
Forsikringssagen er nu "vundet"	6
La vie en Haux / La vie en France	8
Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde Maj 2019	9
Glade aktionærer	10
Høstmiddage / Sommerens fotokonkurrencen på Haux	11
En bil i stuen	12
Høsten på Château de Haux 2019	13
Har du glemt, at du har henlagt vin? / Ønsker du Haux Nyt.....	14
Château de Haux med stor succes i Norge / Julevin med eget navn på etiketten	15
Konkurrencen – "Find en ny aktionær"	16

Selskabets kontor og lager

Smedeholm 17B
2730 Herlev
Telefon: 3964 2400
Info@haux.dk

Telefontid:
Tirsdag til fredag 10.00 - 13.00
Åbningstid:
Mandag lukket
Tirsdag til torsdag 10.00 - 16.00
Fredag 10.00 - 15.00

Lukkedage 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.

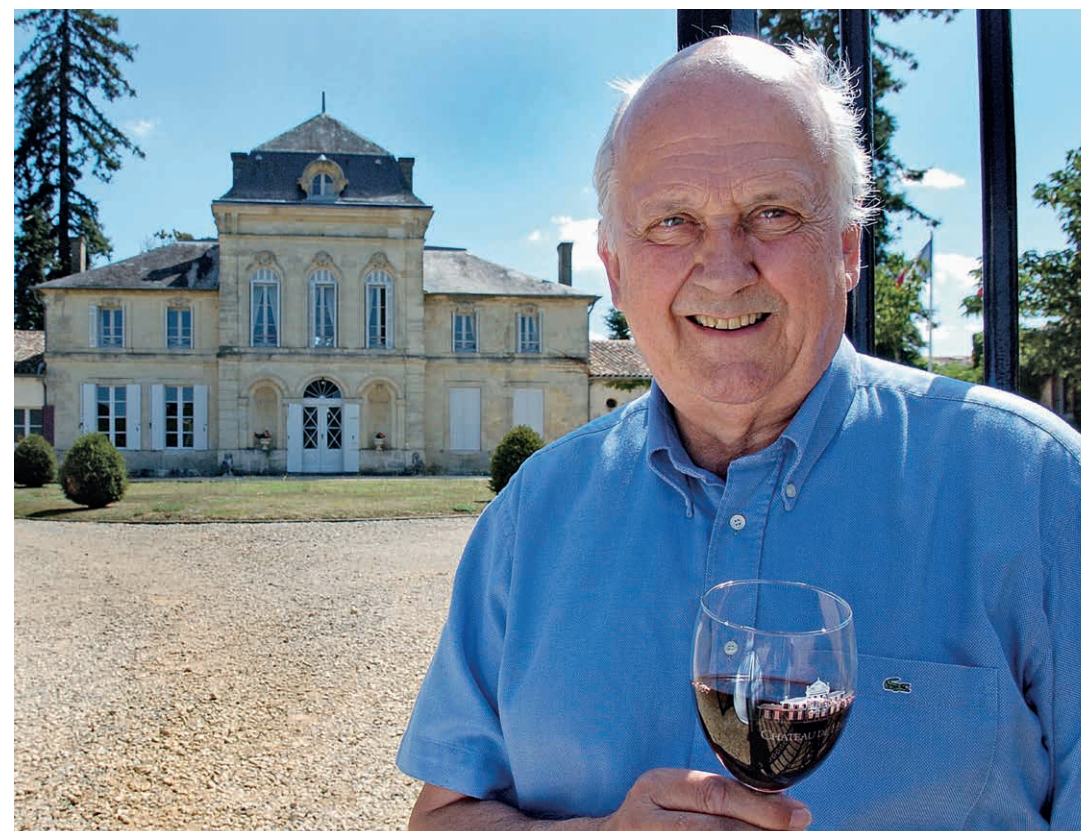
Aktionærnummer

For at kunne bestille på hjemmesiden www.haux.com skal du have dit aktionærnummer samt din adgangskode ved hånden.

På de trykte udsendelser står dette nummer i forbindelse med dit navn og adresse.

Din kode til hjemmesiden er dit postnummer, hvis du ikke har ændret dette selv eller for nyere aktionærer den 8-cifrede kode, som fulgte med dit aktiebrev.

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



Peter Jarl Jørgensen gik bort d. 18. juli 2019

Peter var hovedkraften ved stiftelsen af Franske Vingårde A/S og købet af Château de Haux i 1985.

Mange medejere har over de seneste 35 år besøgt Château de Haux, hvor de er blevet modtaget med åbne arme af Peter. Han elskede at møde mennesker, og når flere hundrede medejere hvert år besøgte slottet, var han altid klar til en rundvisning med en efterfølgende smagning. Rigtig mange har derfor over tiden hørt ham fortælle om slottets historie og tidligere ejere, hvor der med årene kom farverige historier til, om både kannibaler og sørøvere.

Peter fortsatte med at komme på slottet også i årene efter, at han reelt havde overdraget slottets drift til næste generation. De sidste rundvisninger gennemførte han i 2018 i en alder af 85 år og det på trods af, at han efterhånden ikke gik så godt længere.

Peter blev bogstaveligt talt født ind i vinbranchen som

fjerde generation i det gamle vinfirma Knud Jørgensen, som lå på Strandvejen midt i Hellerup. Han var en af de sidste, der fik en praktisk uddannelse i vinkælderen og med baggrund heri, blev han optaget i Vinkyperforeningen.

Hans faglige viden var stor, hvilket førte til, at han i perioden 1972-90 var præsident for Det franske Vinråd. Han var en flittig foredragsholder og vinskribent i aviser og tidsskrifter. Desuden skrev han bøgerne "Bourgogne - små vingårde med store vine" og sammen med broderen Flemming bøgerne "Château de Haux 400 års vinhistorie" og "Fra Landevejskro til Vinslot".

Peter boede i de sidste 30 år i Bordeaux by med sin franske hustru Anne-Marie, der desværre døde en uge efter Peter.

Peter vil blive savnet af familien og af de mange aktionærer, der gennem årene har besøgt Château de Haux.



Hvidvin lagret på træfade

Siden 2006 årgangen har vi med ca. 5-8 års mellemrum lavet en Hvid Château de Haux lagret på egetræsfad. Efter at have smagt de unge vine fra de forskellige marker med grønne druer, har vi ”stukket” en vin sammen, som vi vurderede ville udvikle sig positivt på fad. Denne har her efter ligget på fad i nogle måneder.

Vores normale hvide Reserve des Propriétaires, er lavet primært på Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc og Semillon. Den ligger ikke på træfad, og den bliver derfor en aromatisk vin, der er frisk og sprød med spor af citrus, fersken, skovbær og hyld.

Ved fadlagringen tilføres en større kompleksitet og fylde til vinen samtidig med, at der opstår en noget rundere smag med spor af vanilje. Vi søger stadig at lave en frisk vin, ikke som mange oversøiske hvide vine med tung fedme fra flere års fadlagring.

Den sidste årgang vi lavede Blanc Barrique var i 2010, en rigtig god årgang. Først i 2018 har vi fundet, at vores grønne druer igen var af en sådan kvalitet, at vi kunne lave en fadlagret hvidvin på Château de Haux. Vi har været udsolgt i et par år af Blanc Barrique, men nu kan I mange, der har spurgt efter den glæde jer - den er nu aftappet og leveret til vores lager i Herlev og blev iøvrigt tilbudt sammen med vores Grande Reserve for ca. en måned siden !

Kompleksiteten i 2018 årgangen er meget velafbalanceret, og aromaerne er dybere end vore normale hvide vine. Den er derfor velegnet til vinterretter og specielt til ost. Den vil udvikle sig yderligere i et par år og kan derfor med fordel gemmes i kælderen.

I 2019 årgangen gennemfører vi et mindre forsøg med at gøre hvidvinen på træfade på samme måde, som det gøres i Bourgogne. Resultatet af dette vil vi komme tilbage til næste år ved samme tid.

Husk Blanc Barrique skal åbnes ca. 1 time før brug, for at aromaerne kan udvikle sig !



Glasflasken i Europa

De første glasflasker bestemt for vin ser vi i Venedig og et par andre steder i Europa i slutningen af middelalderen og det sekstende århundrede. De er i meget tyndt glas og oftest indpakket i læder eller strå, som dem vi stadig finder i Chianti-flasken Fiasco, men også ubeskyttede malede og emaljerede bestemt til at pryde et festbord og her væsentlig benyttet i aristokratiske kredse.

Det er vigtigt at huske, at vin blev leveret på fad (tønder) og skulle konsumeres inden for få måneder efter høsten, da man ikke kendte til konserveringsmetoder. Vin var derfor ekstremt letfordærlig og ville ved den første forårsvarme hurtigt ændre sig til eddike. Når man satte tappen i et nyt fad, måtte man skynde sig at tømme det eller fylde det op til spunshullet i toppen, som derefter blev lukket. Vinen blev almindeligvis tappet på kander eller i krus i terrakotta eller metal.

Først i det syttende århundrede ser vi de første flasker produceret i England og i det Nederlandske område. De mundblæste flasker er dyre, så brugen af flasker kommer først rigtig i gang da industriel fremstilling er mulig. De først producerede er med en bred fod nærmest løgformede og derfor ikke mulige at stable og har et gennemsnitsindhold på 80-90 cl. Efter anmodning fra detailhandlere og transportører ændres flaskeformen til en mere cylindrisk krop, hvilket letter opbevaring og transport og samtidig også et mere ensartet prop-system (kork) frem for trækiler omviklet med stof og afsluttet med tætsluttende lak. Den mest elastiske kork får man fra Portugal, som endnu i dag er storleverandør til den internationale vinbranche. Man bliver snart klar over fordelene ved brug af flasker, da vin udvikler sig positivt på flaske, men der går en del år før, man finder den rette flaskeform.

Først i slutningen af det nittende århundrede lykkes det at lave perfekt cylindriske flasker. De industrielt fremstillede flasker havde den ulempe at være lidt smallere ved foden, hvilket skyldtes, at man på glasværket lettere kunne få den færdige flaske løsnet fra formen.

Der skulle gå mange år, før det blev almindeligt at aftappe bordvine og hedvine på flasker på selve produktionsstedet. Vingårdene blev ved med at levere deres vine på fad helt frem til midten af 1920'erne, hvor de første såkaldte ”slotsaftapninger” ser dagens lys. I Danmark fortsatte import af vin på fad helt frem til vores indtræden i EF, dette på grund af særlige afgiftsregler på vin, der indebar, at vin indført på flaske blev beskattet væsentlig højere end vin aftappet i landet. Dette skyldtes ønsket om at støtte dansk erhvervsliv gennem produktion af flasker, propper, kapsler, emballage og skabe arbejdspladser. Denne forskel i vinafgifter sluttede ved Danmarks indtræden i EF i 1973, hvor afgifterne blev liberaliseret.





Forsikringssagen er nu "vundet"

Siden branden af selve Slottet den 22. oktober 2018, har vi ligget i intens "debat" med vores franske forsikringsselskab om erstatningssummen.

Som I måske husker brændte hele tagkonstruktionen i forbindelse med, at vi var ved at få lagt nyt tag på. De første 5 måneder gik med, at vores eget forsikringsselskab ikke ville røre sagen overhovedet, idet de mente, at branden skulle dækkes af tagdækkerens forsikringsselskab.

I maj lykkedes det at få de to forsikringsselskaber overbevist om, at de burde lade en uvildig syns- og skønsmand vurdere hvilket selskab, der skulle dække skaden. Denne syns- og skønsmand nåede, helt som forudset frem til, at alt pegede på, at det var tagdæk-

keren, der i forbindelse med lodning af inddækninger, havde skylden for branden, men at der her 6 måneder senere ikke kunne føres bevis for det. Vores forsikringsselskab opgav herefter og påtog sig ansvaret.

De seneste 6 måneder har vi forhandlet helt ned til sidste søm og skrue, og arkitekten har lavet tegninger. Så nu var vi klar til istandsættelse – troede vi.

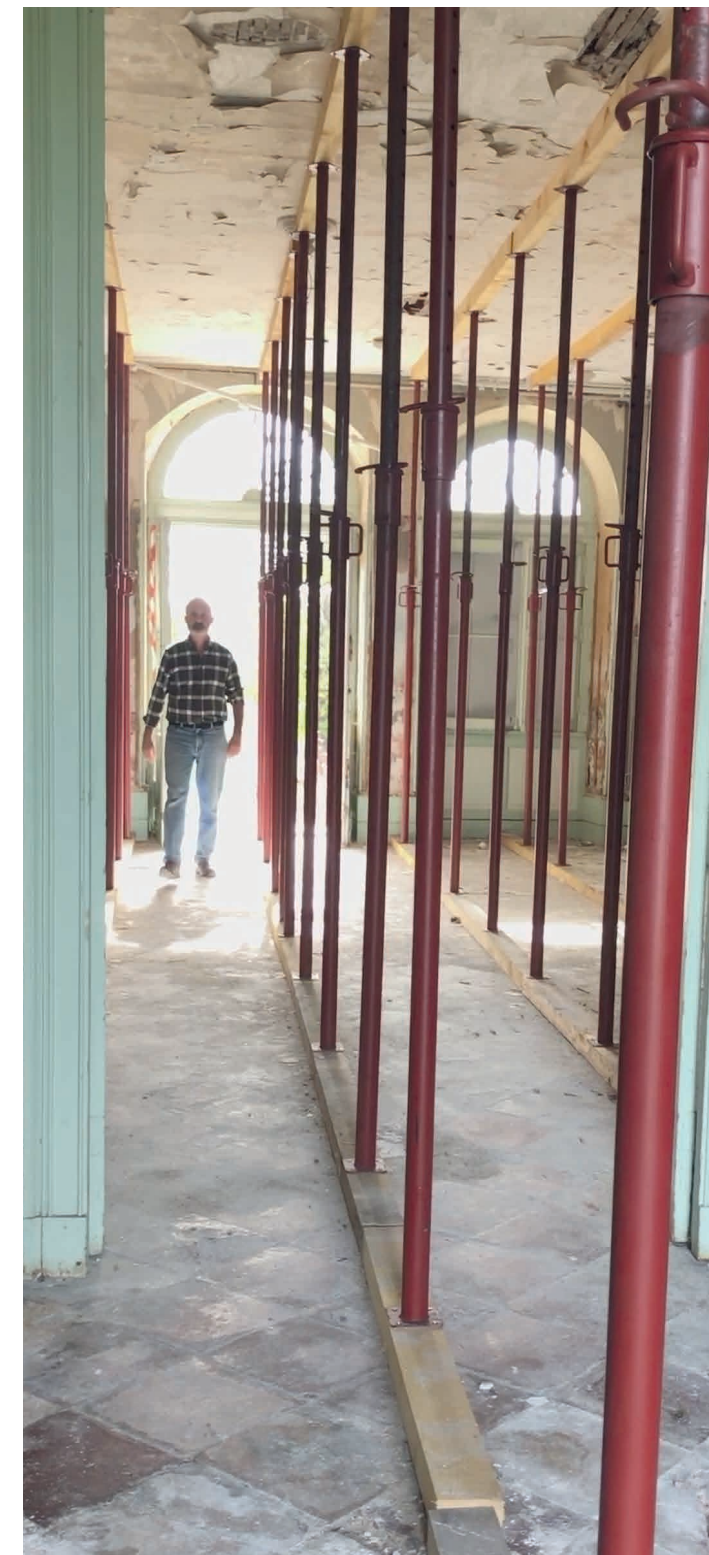
Forsikringsselskabet dukkede så op med et sidste punkt. Forsikringskontrakten lød således, at den dækkede til nyværdi, dog med fradrag for slid og ælde, dvs. at vi kun ville få ca. 65% af de omkostninger, der var beregnet til at genopbygge slottet. Forsikringsselskabet fastholdt, at der ingen tvivl var om, at det var kontraktens ordlyd !

Det fik os til sammen med franske advokater at nærlæse kontrakten flere gange. Herunder fandt vi et rutediagram i et bilag, skrevet med meget småt, hvorefter man kunne beregne erstatningen, og ligegyldigt hvor mange gange vi regnede på det, endte vi med at få det resultat, at vi var berettiget til fuld nyværdi erstatning.

Da vi forelagde dette for forsikringsselskabet, meddelte de, efter at have tygget en del på det, at det skulle vi ikke tage os af, fordi det var et forkert bilag, vi bare skulle smide ud !

Det gav blod på tanden, og vi meddelte dem, at måske vores franske ikke var specielt godt, men at vi i sin tid netop havde lagt særlig vægt på dette bilag i forbindelse med tegning af forsikringen, der var enkelt at forstå. Og, - det ville vi for øvrigt gerne føre en retssag om på vegne af 19.000 aktionærer. I fredags (efter et års tovtvækeri) fik vi så den besked, at de ville dække alle vores krav til fuld nyværdi. Naturligvis kun pr. kulance og kun hvis vi ikke førte en retssag. Vi har nu meddelt forsikringsselskabet, at vi går ind på tilbuddet og pr. kulance ikke vil føre en retssag.

Erstatningen bliver herefter på 9 mio. kr. og vi vil derfor med professionelle og ved hjælp af de mange frivillige medejere, der har meddelt, at de gerne ville give en hånd med, gå i gang med at sætte slottet i en fantastisk stand og måske langt bedre end vi oprindeligt havde håbet på.



La vie en Haux

En af fordelene ved at bo på landet er, at bageren kommer kørende ud til en om morgenen med dejligt frisk brød, croissanter, pain au chocolat og meget andet. Det er dog endnu ikke lykkedes for bageren, efter godt 30 år, at regne ud hvor mange croissanter, de får solgt. Derfor, hvis man som jeg er vild med de franske croissanter, er det en rigtig god ide at bestille hos chaufføren dagen i forvejen for at være sikker på, at hun ikke har udsolgt, når hun når til Château de Haux.

Som med så meget andet i Frankrig kan det være svært at sige det nøjagtige tidspunkt, men ca. mellem klokken 9.00 til 9.30 kommer bageren, som en lille fartdjevle, drønende op af vejen til Château de Haux - højt dyttende for at være helt sikker på, at alle har hørt, at hun er ankommet.

Herefter gælder det om at kommet hurtigt ud af sit hus, inden hun igen drøner ud af indkørslen, uden på noget tidspunkt af have været ude af sin bil.

Venter på bageren



La vie en France

I maj måned, 7 måneder efter branden, blev vi kontaktet af en offentlig person, som ville komme forbi og kontrollere og erklære Haux for en byggeplads.

Den 10. maj ankom der så til Haux en mand, der uden for porten fik sat et skilt op, som nu henviste til, at vi var en byggeplads.

Dagen efter fik vi en mail om, at der ville komme endnu en mand forbi, som skulle kontrollere, at skiltet var sat korrekt op. Dette ville koste os 400 euro. Alternativt kunne vi vælge at sende et billede af skiltet med dagens avis holdt op foran, hvilket vi gjorde. Ca. 2 måneder efter blev vi kontaktet og skulle igen betale 400 euro for endnu et kontrolbesøg eller igen sende et billede af skiltet, for at være sikker på, at det stadig hang der. Siden har vi ikke hørt fra dem, og skiltet hænger der stadig.



Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde maj 2019

Generalforsamlingen blev som sædvanlig afholdt i Herlev og igen i år var der god tilslutning.

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

Christian K. 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 et mere normalt høstår end de sidste mange år, der havde været præget af frost og omkostninger til omplantninger m.m.

Høsten i 2018 har været rigtig god. Den meget solrige og varme sommer har givet en kvalitet i 2018 årgangen, som vi er rigtig glade for. Masser af kraft, smag og en høj alkoholprocent har givet en god kvalitet. Høsten på ca. 265.000 liter var i størrelse lidt mindre end forventet, idet den meget tørre sommer havde givet lidt mindre druer.

Christian kunne naturligvis ikke undgå at komme ind på branden, der medførte, at stort set hele slotsbygningen blev beskadiget. Det forventes, at renoveringen kan opstartes snarest med færdiggørelse et år senere.

Årsrapporten for 2018 var påvirket af et faldende salg grundet en mangel på vin efter en række små høstår.

Årets resultat var et underskud på 0,5 mio. kr. og en egenkapital på 9,2 mio. kr.

Regnskabet blev godkendt af de fremmødte aktionærer.

Bestyrelsen blev genvalgt. Selskabets revisor, Granth Thomson, blev også genvalgt.

Generalforsamlingen blev afsluttet med et køligt glas Château de Haux - Clairet 2018.



Julesmagning

Holdes i år på kontoret i Herlev

Mandag d. 2. december fra kl. 16.30-18.00 - 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.

Glade aktionærer

Er der noget som at sidde inde i den overdækkede terrasse med et godt glas vin, nyde stilheden og fuglesangen med udsigt til vinmarker og natur.

'Pjuske' og den gamle kat kom på besøg hver dag og ville gerne lege eller nusses bag øret.

Alt sammen dejligt afstressende og afslappende – så kald det bare rigtig ferie.

Masser af hilsner
Susanne og Bastian



Bon Jour ... Birgitte og "De Franske Vingårde"
Så blev Eva's forhæng ... endelig ... færdig!
det blev også et lidt større arbejde end
hun havde tænkt sig ???

Men! med hjælp af familie og venner ... fik hun
endelig samlet kork-propper nok ... til et helt
forehæng!

Propper kommer fra al-verdens vine og filt
kuglerne er "Made in Nepal" og importeret af
"Panduro-Hobby"

Alletiders vinter syssel ... og vor har vi hygget os
over mangt en flaske god vino ...

vi har også lige smagt jeres nye ROSÉ ... WAW ...
den er go'

De varmeste efterårs-hilsner fra min kreative Eva
og "Onkel-Klatmaler" som har i den
grad hjulpet med vin
og ophæng



Høstmiddage

Vi har vanen tro også i år afholdt to meget vellykkede høstmiddage!

Høstmiddagen på Château de Haux bliver hvert år afholdt fredag eller lørdag i uge 37. Feriehusene var fyldt op og 52 glade aktionærer deltog. En rigtig hyggelig aften i de nyistandsatte festlokaler med dejlig mad fra "vores" sædvanlige traiteurs, som havde sammensat en perfekt menu ud fra de vine, vi serverede.

Derudover holdt vi også høstmiddag i Danmark, hvor 173 aktionærer deltog på det smukke Hotel Kolding Fjord. En rigtig dejlig aften med den lækreste buffet og rigtig gode vine. Et perfekt sted at afholde en høstmiddag med den smukkeste udsigt over Kolding Fjord og med glade aktionærer.



Sommerens fotokonkurrence på Haux

Tusind tak for alle de fine og sjove billeder, som vi har fået tilsendt hen over sommeren fra de aktionærer, der har boet i feriehusene på Château de Haux og på Château Saint Pierre.

De 3 vindere, som er blevet udtrukket, har hver vundet en kasse med 12 dejlige flasker blandet vine fra Château de Haux.

Stort tillykke til vinderne, som har fået direkte besked:

MS Brabrand
KJ Nykøbing Mors
OGS Gentofte

Som i kan se på side 10 bringer vi nogle af billederne her i bladet, resten af billederne vil vi glæde os til at bruge fremover i kommende Haux Nyt og på hjemmesiden.

En bil i stuen

Garonne er et feriehus med en fantastisk beliggenhed. Smukke træer og mulighed for sol og skygge, som man nu ønsker. Og en overvældende stilhed. Der er så stille, at man reagerer, når en bil bevæger sig hen over gruset på toppen af græsskråningen op mod slottet.

Så da en bil havde problemer med at komme rundt i det skarpe sving oppe på grusvejen, hørte vi det straks. Den skred rundt i gruset og gik i stå. Eva lå på drømmesengen ud for huset og slappede af. Jeg sad og læste ved terrassebordet.

Bilen blev ført af en fransk dame, som gerne ville have noget hjælp. Da jeg kom op til hende, pegede hun på bilens forende, og den stod noget tæt på kanten til skråningen ned mod huset. Under forsøget på at flytte bilen, løsnede hun håndbremsen, uden at nogen sad bag rattet. Så bilen begyndte naturligvis at rulle ned ad skråningen.

Den franske dame råbte hurtigt "Madame! Madame!" ned til til Eva. Jeg så, at Eva heldigvis havde fulgt med i, hvad der foregik, og da bilen begyndte at rulle, flyttede hun sig hurtigt fra drømmesengen.

8 sekunder senere havde bilen nænsomt men hurtigt kørt ned over græsskråningen uden så meget som at

brække en gren på sommerfuglebuskene på sin vej. Og braget ind i drømmeseng og terrassebord, lige midt imellem de to stolper, der bærer halvtaket. Og braget ind i husmuren, så glasdøren knustes, væggen blev smadret, og køkkenet blev rykket en meter ind i stuen!

Eva var rystet. Damen var endnu mere ulykkelig og utrøstelig og krammede Eva og var glad for, at der ikke var sket hende noget.

Vi fik ringet til det suveræne værtspar Astrid og Magnus, der kom ilende. Astrid ringede flittigt rundt og vupti - så var de første problemer løst. Herunder, at de fandt plads på La France til os for de resterende overnatninger.

En stor tak til værtsparret for stor hjælp og smidighed i situationen, der naturligvis også for dem har været en anderledes udfordring, der krævede snarrådighed.

Men vi er ikke skræmt væk og kommer tilbage, når huset er repareret. For Garonne er et feriehus med en fantastisk beliggenhed. Smukke træer og mulighed for sol og skygge, som man nu ønsker. Og en overvældende stilhed.

Eva og Carsten (Aktionærer)



Høsten på Château de Haux 2019

Høsten er netop færdiggjort, og vinene ligger nu på tanke og fade og gærer. Det ser ud til, at det bliver en super høst igen i år. På mange måder kommer den til at ligne 2018, hvor druerne fik massere af sol og varme. Året startede med en meget våd vinter, der efter tørken i 2018, fik mættet markerne så meget, at det gjorde markarbejdet tungt, og vi blev først færdige med beskæring og opbinding sent i marts. Men så vendte solen for alvor tilbage og alt så fint ud.

Så kom endnu engang frosten i april. Panikken bredte sig. Skulle vi opleve, at høsten endnu engang, som i 2016 og 2017, blev en total katastrofe - 2 timers frost en mørk nat og 70% af høsten forsvandt.

Katastrofens omfang kan man først opgøre ca. 14 dage efter frosten har ramt, og vi gik og rystede af nervøsitet samtlige dage og nætter.... men heldigvis viste det sig, at kun de lavest beliggende marker havde fået sprængt blomsterne, og vi vurderede, at vi "kun" havde mistet ca. 30 % af høsten.

Endelig kom sommeren med meget sol, men også med regn ind i mellem, så alt begyndte at se fint ud. Vi fik ingen tørke, som i 2018, da den megen regn over vinteren stadig lå i de dybere jordlag. Sammen med en passende regnbyge hist og pist endte det med, at høsten kun blev 15% mindre end forventet, og kvaliteten blev helt i top.

Mange aktionærer var på besøg i gæstehusene over høsten, hvor der var stort set 100% belægning. Disse aktionærer oplevede en høst som ofte startede meget tidligt om morgenen for at få druerne hjem, før det bliver alt for varmt. Derved kunne vi styre gæringen bedre og samtidig få en friskere vin med stor frugt.

Så kvaliteten er altså meget høj for 2019 årgangen, og det tegner til, at vi kan lave ca. 270.000 flasker, dvs. lidt flere end sidste år.

Igen i år har vi valgt at lave en Rosé, som vi lavede for første gang i 2018, og som vi har haft stor succes med. Stort set hele produktionen fra sidste år på 10.000 flasker er næsten allerede udsolgt og dette uden, at salget af den meget populære Clairet er faldet. De første flasker af 2019 årgangen Blanc, Rosé og Clairet, vil blive tilbudt til medejerne i løbet af foråret og sommeren 2020.



Har du glemt, at du har henlagt vin?

Dette lille opråb, fordi nogle glemmer at tage deres henlagte vin hjem, selvom vi skriver om det med jævne mellemrum. Det er så ærgerligt, når det er for sent.

HUSK at tjekke om du har uafhentet vin på vores henlæggelseslager. Vi anbefaler, at I tager alt vin til og med årgang 2013 hjem og begynder at drikke det.

Det er let at bestille vinen hjem på hjemmesiden.

På www.haux.com logger I ind med jeres aktionærnummer samt jeres adgangskode, som for nogle aktionærer er jeres postnummer og for andre den kode, som I selv har bestemt. Når du er logget ind, kan du se, hvilke vine du har liggende på lageret og samtidig bestille disse hjem.

TJEK de oplysninger vi har på dig

Det er **VIGTIGT**, at du går ind på www.haux.com for at kontrollere, at vi har de rigtige oplysninger på dig. Der er ligeledes mulighed for at rette disse. Dette vil sikre, at du fortsat kan modtage nyt om dit vinslot, arrangementer, tilbud m.m.

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

På forhånd tak for hjælpen.
Birgitte

Ønsker du Haux Nyt

Nogle aktionærer har gjort os opmærksomme på, at der på hjemmesiden burde være mulighed for at kunne fravælge tryksager som NYT og tilbud, som i dag udsendes pr. post. Dette vil være en miljømæssig fordel og ligesom på slottet, arbejder vi hele tiden med tanke for miljøet.

Det er derfor nu muligt at logge ind på hjemmesiden www.haux.com og under din profil fravælge fremtidig tilsendelse af tryksager, som herefter i stedet vil blive tilsendt elektronisk pr. E-MAIL.



Château de Haux med stor succes i Norge

Det norske marked er helt anderledes end det danske. Der har man Vinmonopolet, der har eneret på at sælge vin og spiritus til private forbrugere i Norge.

En lille sprække er dog åbnet de senere år, da det er blevet muligt for os at levere vin direkte hjem til de norske aktionærer. Omkostningerne for fragt og afgifterne er dog relativt høje.

Vi har længe ønsket at komme ind på Vinmonopolet hvilket nu er lykket med, 2010 Château Frere.

Château Frere er egentlig det navn Château de Haux havde for mange år siden og nogle vil måske huske, at vi i før 2001, brugte navnet til en eksperimentel vin, der var forløberen til Château de Haux Grande Reserve. Navnet er det samme, men vinen er en anden.

Château de Haux vil stadig kun været forbeholdt medejerne, mens Château Frere vil være et glimrende lidt billigere alternativ forbeholdt Vinmonopolet på det norske marked og derfor lettere at få fat på i Vinmonopolets butikker.

Vi håber, at de ca. 1400 norske medejere vil benytte muligheden og købe nogle flasker i butikkerne. Men man skal nok skynde sig. **Den første sending blev udsolgt på få dage!**
- Vi arbejder på at sende nogle flere i andre årgange.



Julevin med eget navn på etiketten

Vidste du, at hvis du ejer 10 aktier, kan du få dit eget navn på etiketten? Ønsker du at få dit navn på dine vinflasker inden jul, skal disse bestilles nu. Jeg vil forslå Château de Haux Rouge 2015 som årets julevin, da denne er rigtig god at drikke nu men også med fordel kan gemmes nogle år. Mindstesalget for vin med personlig etiket er 120 flasker af samme vin. Du kan bestille vine på www.haux.com eller ved at ringe til Birgitte på 39642400.

Konkurrencen – "Find en ny aktionær"

"Find en ny aktionær!" Denne konkurrence har vi med stor succes kørt igennem flere år, hvor heldige anbefalere har vundet, og glade nye aktionærer er kommet til.

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

Husk at noter dit navn i det hvide felt på ordren under "Navn på anbefaler" eller login før købet, så er du automatisk med i konkurrence.

Konkurrencen løber fra sidste års julesmaging til dette års julesmaging, og bliver derfor i år udtrukket den 2. december under julesmagingen, hvorefter de fire heldige vindere får direkte besked. Alle aktionærer, uanset om du bor i eller 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.

Præmierne

❶ Et års forbrug af vin

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

VÆRDI 9.000 kr.

❷ En uges ferie i "La Residence"

Nyd en uges skøn ferie i den ny restaurerede feriebolig "La Residence", som er hovedhuset på Château de Saint Pierre.

VÆRDI op til 6.800 kr.

❸ Et halvt års forbrug af vin 60 flasker af slottets vine.

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

VÆRDI 4.500 kr.

❹ En 15 liters flaske Château de Haux

En unik flaske vin med et indhold svarende til 20 helflasker, der uden tvivl vil imponere dine gæster ved din næste fest!

VÆRDI 3.200 kr.



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 17B – 2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX

33 550 Haux – France

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