

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

November 2020 · Nr. 69



Indhold

Cuvée Peter	3
Vin fra eget slot til julemaden	4
Hvad er "Assemblage"?	6
Julesmagningen er afløst	8
Glade aktionærer	9
Årgang 2020 – hvordan gik høsten på Château de Haux?	10
Værtsparrrets efterår på Château de Haux	12
Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde maj 2020	13
Kreative aktionærer	13
Rejsegilde på Château de Haux	14
Kvalitet tager tid!	15
Konkurrencen – "Find en ny aktionær"	16
Tour de France 2021.	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

Lukkedage i forbindelse med ferie
kan ses på haux.com.

Herlev kontoret er lukket på alle helligdage.

Aktionærnummer

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

På de trykte udsendelser står dette nummer
i forbindelse med dit navn og adresse. Dette
giver direkte adgang til at bestille til de
særlige medejerspriser. Notér dette nummer
et sted, så du altid har det ved hånden.

Din kode til hjemmesiden svarer til det
registrerede postnummer, hvis du ikke har
ændret den selv.

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

Cuvée Peter

En stor vin - hæder til en ekseptionel mand.

2018 blev den sidste årgang Peter var med til at lave på Château de Haux. Som en hæder til Peter for hans mangeårige indsats har vi i denne fremragende årgang sammenstukket en vin med druerne fra de højest liggende parceller. De som altid giver de bedste druer.

Vinen har lagret på nye franske egetræsfade à 225 liter og har udviklet sig til en fremragende vin, der har potentiale til lagring på flaske, og vil kunne nydes fra om 3 år og mange år fremover.

Siden overtagelsen af Château de Haux i 1985 har Peter, med baggrund i sin faglige uddannelse som vinkuper og mange år som vinhandler i København, været en del af ledelsen på Château de Haux og truffet afgørende beslutninger for udviklingen af slottets vine.

Vinene fra slottet er igennem årene siden overtagelsen vokset i kvalitet gennem bl. a. tilplantning af udvalgte vinstokke og en moderne vinification. Dette har ført til, at slottets vine i dag rangerer blandt de bedste i området.

Vinen Cuvée Peter tilbydes udelukkende til slottets aktionærer/medejere, hvoraf mange igennem årene under besøg på slottet eller ved smagninger i Danmark har mødt Peter og hørt ham levende fortælle om vinene, slottets historie og om hans egen familie, som engagerede deltagere i det daglige arbejde og videreudvikling af Château de Haux.

For at synliggøre den virkelige høje kvalitet af Cuvée Peter er den aftappet på en helt speciel flaske og bliver leveret i 6 stk trækasse.

Vi bragte i Haux Nyt nr. 67 en artikel med mindeord om Peter J. Jørgensen som kan læses på www.haux.com.



Vin fra eget slot til julemaden

Julen er børnenes fest, men også den tid hvor måltidet står i centrum med mange traditionelle retter og dertil juletræ og gaver. Til disse julemiddage hører også vin og denne skal passe til de lidt fede retter. Juleaften, hvor familien samles omkring and, gås eller flæskesteg, skal vinen som ledsager gerne have en let frugtsyre, som kan hamle op med den fede mad. Netop den røde Bordeauxvin kan leve op til dette krav. På trods af højtiden, som man gerne vil fejre med det bedste man har i sin "kælder", behøver det ikke være en af de bedste og vellagrede vine, man vælger. I virkeligheden går en lidt yngre rødvin med en rest af den ungdommelige syre bedre til disse bastante retter.

Vi vil derfor i år til julemaden anbefale

2016 Château de Haux rouge

Tildelt en SØLVMEDALJE ved Concours Mondial Bruxelles.

En veludviklet vin som både er blød og moden men også har bevaret den friske "frugt" der kan matche den fede julemad. Château de Haux 2016 Rouge har den lette syre og kraften vil stå fint til julemadens udfordringer. Komplexiteten er meget fin med mange

smagsnuancer af vanilje, solbær og brombær i en flot balance.

Vi har i år søgt at sammensætte en række juletilbud med vine, der er helt rigtige til julemaden, og som derfor også er oplagt som gaver til familie og venner. Alt i den bedste kvalitet fra jeres eget vinslot i Bordeaux. Vil du forkæle dig selv med en lidt større flaske?

Kan vi anbefale La Cave 2017, Grande Reserve 2014 og Grande Reserve 2016 på magnumflasker.

Lidt historie

Julen er en meget gammel vinterfest. Den første kendte kilde, der nævner ordet jul, er Torbjørn Hornkloves Haraldskvadet fra omkring år 900 om slaget i Hafsfjorden 872, hvor Harald Hårfager forenede Norge.

Ved kristendommens indførelse opstod problemet med den traditionelle og sikkert noget voldsomme vinterfest, som mere var et drikke og æde gilde. Dette syntes at være blevet løst ved at flytte festen til den lidt senere på året religiøse og mere afdæmpede fejring af Jesus fødsel, men samtidig med bevaring af "måltidets glæder" fremfor midvinterens drikkegilde.



Hvad er "Assemblage"?

Når vi skriver om produktion af slottets vine nævner vi ofte begrebet "Assemblage", der på godt gammelt dansk betyder "blanding".

I Bordeaux har man tradition for at dyrke flere forskellige druesorter, som under høsten bliver indsamlet hver for sig og vinificeret separat. Disse unge vine skal siden blandes i det rette forhold, for at opnå den bedste smag og struktur, og for de kendte blotte en duft og smag som er genkendelig år for år. I virkeligheden er der tale om to separate sammenstik – *Den foreløbige* og *Den endelige*.

Château de Haux har godt 80 hektar marker tilplantet med vinstokke af de klassiske druesorter: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot og ganske lidt Malbec. Disse vinstokke er tilplantet i forskellige år og hertil kommer, at de gror på forskellige jordtyper. Nogle gror i leret jord, andre i mere kalkholdig jord osv. Endelig ligger parcellerne i et bakket terræn, hvor solens stråler rammer forskelligt. Alderen på vinstokkene har stor betydning. Nogle er plantet for mere end 30 år siden andre indenfor de senere år. Alle disse faktorer gør, at druerne modnes på forskellig vis og derved afviger fra hinanden. I øjeblikket har vi i alt 300 km rækker af vinstokke fordelt over godt 40 forskellige parceller, som alle, gennem den drue de udvikler, giver "sin helt egen vin".

Ved den *Den foreløbige* assemblage gælder det om gennem smagning at finde frem til de unge vine, som klæ-



der hinanden bedst med tanke på, hvilken lagring man vil vælge for at understøtte vinens videre udvikling. Skal det være på nye træfade, tidligere brugte eller skal vi hellere vælge ståltanke i endnu en periode. Dette er et håndværk, som kræver gode smagsløg, professionel viden og års erfaring i hvordan vine vil udvikle sig.

Efter dette første sammenstik får vinene fred frem til aftarpen 12-15 måneder senere. Under lagringen foretages kontrol og smagninger regelmæssigt. Vinene på træfade bliver hver 3 måned "stukket om". Det vil sige, at vinen fra det første fad bliver pumpet over på et andet og rengjort fad for blandt andet at slippe af med uønsket bundfald. (Remontage)

Den endelige assemblage finder sted inden aftarpen på flaske og finder normalt sted i slutningen af januar eller begyndelsen af februar. Det er her smagsløgene virkelig kommer på prøve. Smagningen omfatter samtlige af årgangens "vine" fra træfade og tanke.

Det er et job, som ikke bliver betroet en enkelt person men en gruppe af trænede smagere, som kan finde nuancerne i de rå unge vine, matche dem og gennem drøftelse træffe de endelige beslutninger om sammenstik.

På Château de Haux er de vigtigste vine dem til medejerne og skal være vine af ypperste kvalitet og samtidig bære det altafgørende genkendelsens præg, som giver glæden, når man siden i glasset fanger bouqueten og gennem smagen genkender den klassiske Château de Haux smag.

Se det er *Kunsten* !



Julesmagningen er aflyst

Desværre bliver det ikke muligt at afholde den årlige tilbagevendende hyggelige julesmagningen i Herlev grundet coronasituationen, men jeg syntes dog ikke, at I skal snydes for at smage vores "berømte" hvide julegløgg, så hermed får I opskriften:

Hvid HAUX gløgg

- 2 ½ dl hyldeblomstsafte
- 4 stænger kanel
- 7 hele nelliker
- 3 stjerneanis

Skallen af 1/2 appelsin (skrælles af med kniv eller kartoffelskræller uden at få det hvide med)
Evt. 2 ½ spsk Cognac (kan undlades)

Alt varmes op, hvorefter det skal trække i et par timer.

Dette kan også med fordel laves dagen i forvejen. Inden servering tilsættes 1 flaske Haux hvidvin, og gløggen varmes forsigtigt op. Den må ikke koge. Serveres i klare glas.

God jul ønsker fra os alle på Château de Haux.
Birgitte



Ferieboligerne

Det har været et mærkeligt år - også på Château de Haux. Mange aktionærer har desværre været nødt til at aflyse deres ferie, hvilket har gjort, at vi har haft rigtig mange aflysninger i feriehusene.

Mange af jer har heldigvis valgt nye uger næste år, hvilket vi er rigtig glade for. En del af jer har

også kunne bruge jeres rejseforsikring, og for dem der ikke har haft en forsikring, har vi hen af vejen slækket lidt på reglerne omkring aflysningerne.

Vi har alle brug for noget godt, at se frem til så bestil din feriebolig allerede nu.... mens der stadig er ledige uger. Som kan ses på www.haux.com

Glade aktionærer



Min kone og jeg tilbragte en dejlig uge i Kældermeesterens Bolig fra d. 17/8 til d. 24/8 2020. Det var en stor fornøjelse, dels at se og opleve slottet og dels at være turist i regionen. Vi har nu et helt andet forhold til slottets vine. Fra kældermeesterens bolig er der en dejlig udsigt over haven med de enorme træer og vinmarkerne.... Det er træerne størrelse, jeg har forsøgt at illustrere med billedet...

Værtsparret viste rundt og havde arrangeret en dejlig frokost om onsdagen. Vi kan forstå at det er en tradition, og kan kun sige, at det er en rigtig god en af slagsen. Rundvisningen omfattede naturligvis også vinmarkerne, hvor specielt marken med de røde druer tæt på slottet gav løfte om en dejlig rødvin og/eller Claret. Klaserne var store og flotte og druerne havde en dejlig sødme. Vi krydser fingre for, at høsten - som gik i gang ved vores afrejse - må resultere i nogle dejlige vine senere hen. Selvom i sikkert har mange billeder af druer, så synes jeg alligevel, at I også skal have mit billede. Man kan da kun tænke, at det bliver en god høst, ikke sandt?

Med venlig hilsen H. og A.



Vi smakte forleden på Ch. Haux 2010, grande reserve. Den var en formidabel god vin på højde med viner fra andre slott med mere selvpoptatte navn. Etter min mening er det oppsiktsvekkende og beundringsverdig at dere kan lage slike viner til de priser dere har. Vi drikker mer og mer fra Ch. Haux og våre vel bevandrede vinvenner deler vår oppfatning av kvaliteten.

Vi ser frem til nye årganger!

Mange hilsener fra A.D. og N.M.

Hei Birgitte.

Igår var det i Norge farsdag og som far og farfar fant jeg frem min siste flaske av 2006 årgang som ble solgt til Ch.de Haux 25 års jubileum i 2010. Jeg minnes jo selvsagt den fine festen på Sabro i Aarhus og det flotte oppholdet på slottet året bagefter - som "Den for alltid lykkelige vinner av Jubileumshovedpremien." Vinen fra 2006 smakte fremdeles godt og jeg utbrakte en skål for din flotte og karismatiske far Peter som vi minnes med glede.

Med vennlig hilsen R.



Vi var 4 aktionærer, der fik en enestående mulighed for at smage den kommende julevin 2020 : La Cave 2017 i magnumflaske. Den blev trukket op et par timer før, og smagt til mad, der ligner julemad. Super god. Tilpas syre til også at klare den lidt fede julemad. Virkelig en nydelse. Velbekomme.

Med venlig Hilsen P. R.



Årets julestjerner i jeres smukke kasse.

Hilsen U.L.

Årgang 2020 – hvordan gik høsten på Château de Haux ?

På mange måder blev høsten 2020 igen god.

Det synes som om, vi er ved få glæde af de store omplantninger, vi gjorde for 4-6 år siden. Planterne er sundere og mere resistente overfor sygdomme og produktionen bliver således mere stabil. Vejret kan vi dog ikke styre, men i år vi har undgået større katastrofer med frost og hagl, som vi desværre har oplevet nogle gange i det seneste årti.

Igenem hele foråret og sommeren var det meget tørt. Heldigvis havde vinteren været meget våd så først hen i juli måned, begyndte vi at blive bekymrede og sendte bedende blikke mod himlen i håb at finde en sky.

Det tørre solrige vejr gjorde, at vi allerede omkring d. 25. august startede høsten af de grønne druer og kunne afslutte arbejdet i slutningen af september. Ca. 14 dage tidligere end i foregående år. Hele høsten blev hjemtaget under perfekte forhold, og ikke siden 2003 har vi kunnet slutte plukningen så tidligt. På mange måder minder vinene om denne årgang. Med baggrund i den megen sol og delvis tørke fik vi kraftige vine med meget frugt og god tannin. Faktisk var 2003 en "favorit-årgang" blandt medejerne og blev efterspurgt i mange år efter. Jeg tror, det samme vil komme til at gøre sig gældende med 2020, men det er endnu for tidligt at konkludere, da vi stadig arbejder i kælderen og mangler den endelige assemblage.

Tørken og solen medførte, at mængden af væske i hver enkelt drue blev mindre, mens skindet blev lidt tykkere. Dette medfører netop den kraftigere



Nom du lot	Appellation	Hektoliter	Hektar	hl pr. Ha	Bottles
Blancs	Bordeaux Blanc	542,40	10,7794	50,32	72.320
Clairet	Bordeaux Clairet	112,00			14.933
Rosé	Bordeaux Rosé	109,00			14.533
Rouge	Côtes de Bordeaux	1317,00	35,3388	37,27	175.600

vin med masser af smag, farve og tanniner.

Så, samlet set, en lidt lavere produktion og en god kraftig kvalitet, med masser af smag og muligheder.

Den gennemgående gode kvalitet har gjort det muligt i 2020 årgangen ligeledes at producere de specielle kvaliteter i både den nye Rosé og Blanc Barrique.

Nedenfor findes en lille oversigt over, hvad vi har i tankene og fadene lige nu. Noget vil fordampe under lagringen – det vi kalder "Englenes andel". Erfaring siger mig, at vores kældermester opmåler med stor forsigtighed på denne tid af året, for at kunne overraske os med større mængder senere.

I år laver vi kun 40,70 hl/ha. svarende til 5.400 flasker pr. hektar. Dette er en meget lille produktion pr. hektar, som konsekvens af det tørre år, men i virkeligheden også af vores egne ønsker om at opnå høj kvalitet uden at udpine markerne.

Christian



Værtsparrets efterår på Château de Haux



På grund af den meget tørre og varme sommer, der sluttede af med nogen regn, var druerne modnet en til to uger før normalt, og den 25. august kl. 5.30 begyndte høsten af de første grønne druer, Sauvignon Blanc og Sauvignon Gris. Høsten af grønne druer skal ske tidligt om morgenen, for at det ikke skal blive for varmt. Der kom to kæmpe høstmaskiner specialiserede til grønne druer. Maskinerne tager druerne af stilkene på vinstokken og sorterer blade og stilke fra. Det var virkelig imponerende. Efter maskinen var kørt gennem rækken af vinstokke, var der kun stilkene af drueklaserne tilbage. Det betød at druerne kunne komme direkte til presning uden sortering.

I midten af september begyndte høsten af blå druer til rødvin, først af Merlot efterfulgt af Cabernet Sauvignon og til sidst Petit Verdot. De sidste druer blev høstet i slutningen af september. De blå druer blev høstet med slottets egen maskine og efterfølgende sorteret manuelt.

Der er blevet arbejdet fra tidlig morgen til meget sent også i weekenderne, da der skal holdes øje med gæringen, foretages remontage og til sidst skal drueskallerne presses. Dette arbejde er netop afsluttet, og sædvanen tro blev der holdt høstfest for slottets ansatte. Vi begyndte med en rundvisning og smagning i Leonard kælder, hvor Stephane redegjorde for høstens resultat og takkede for det gode arbejde i mark og kælder. Herefter spiste vi en herlig frokost i Salle de Reception, naturligvis ledsaget af slottets vine.

Efteråret kom til Haux, nærmest fra den ene dag til den anden. Temperaturen faldt fra 36 grader til 15 grader, og efter den tørreste sommer i 70 år har vi haft en del regnvej, men heldigvis også fine solskinsdage. Her er stadig meget smukt med fantastiske efterårsfarver på træerne i parken og vinmarkerne. Efteråret betyder også, at bladene falder af træerne, og vi har et stort arbejde med at rive dem sammen og køre dem væk. Så er det dejligt bagefter at sidde og nyde en velfortjent drink i aftensolen, mens de første traner flyver sydover til deres vinterkvarter.

Mange hilsener værtsparet

Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde maj 2020

Generalforsamlingen blev som sædvanligt afholdt i selskabets lokaler i Herlev. Modsat tidligere år var fremmødet af aktionærer meget beskedent, idet der udover bestyrelsen kun var 5 aktionærer. De få deltagere skyldtes naturligvis coronasituationen, idet mange havde valgt at blive hjemme.

Generalforsamlingen blev gennemført under god ro og orden, hvilket heller ikke var så svært, når vi kun var så få. Af samme årsag var agendaen afkortet til kun at indeholde de lovkrævede punkter. Christian K. Jørgensen gennemgik, med støtte i nogle få billeder fra Château de Haux, årets gang på slottet, udviklingen i salget og særlige forhold for året.

Høsten 2020 har været rigtig god. Den meget solrige og varme sommer har givet sunde druer af høj kvalitet, hvorfor årgangen giver lovning på vine med masser af kraft og smag.

Christian kunne ikke undgå at komme ind på renoveringen af slottet efter branden og kunne oplyse, at sagen med forsikringselskaberne nu er afsluttet til vores tilfredshed. Selve renoveringen går til gengæld langsomt og er meget påvirket af de franske restriktioner som følge af corona.

Årsrapporten for 2019 er naturligvis påvirket af det store erstatningsbeløb fra branden og viste et meget positivt resultat. Salget viste igen en sigende tendens, og omkostningerne har vi fint styr på. Der har ligeledes været en lille stigning i kredsen af medejere.

Årets resultat var et overskud på 3,2 mio. kr. og en egenkapital på 12,3 mio. kr. Regnskabet blev godkendt af de fremmødte aktionærer.

I bestyrelsen har vi fornøjelsen af at byde Michael Schrøder velkommen, som indtræder på pladsen efter Peter J. Jørgensen. Øvrige bestyrelsesmedlemmer blev genvalgt og selskabets revisor, Granth Thomson, blev ligeledes genvalgt.

Det traditionelle hyggelige samvær efter Generalforsamlingen kunne desværre ikke gennemføres i år. Vi håber på bedre tider i årene fremover med større deltagelse af aktionærer og mulighed for sammen igen at nyde et glas af årets Clairet efter Generalforsamlingen.

Kreative aktionærer



Rejsegilde på Château de Haux



Genopbygningen af slottet efter branden i oktober 2018 skrider frem. Det har været en stor fornøjelse og meget imponerende at følge de meget dygtige håndværkeres arbejde.

Efter at stenhuggerne havde renoveret murkronen og udskiftet ødelagte sten blev det tømrernes tur til at lave tagkonstruktionen.

Den 16. juni ankom en stor pallelaster, der kun lige kunne komme ind gennem porten til slottet. Over to dage ankom tømmeret til tagkonstruktionen (la Charpente) og blev løftet op på slottet. Hele konstruktionen var computerdesignet, og den var blevet samlet på forhånd på værkstedet for at sikre, at alt passede sammen. Alle delene var nummererede.

Allerede den 17. juni var den første egebjælke hejst op på plads, og i løbet af de næste to uger blev tagkonstruktionen samlet. Dette skulle selvfølgelig fejres med et dansk rejsegilde. Da vi forhørte os hos tømrer-

ne viste det sig, at dette også var kendt i Frankrig, som "planter le bouquet", selv om det efterhånden er gået af mode. Nu om dage holder man normalt først en fest, når hele huset står færdigt.

Den 8. juli var der derfor inviteret til rejsegilde for håndværkerne og alle slottets ansatte. I Frankrig rejser tømrerne ikke en stang med tre kranse, men de sætter en buket blomster på spærrefaget. På ægte dansk maner var der derefter grillpølser med brød og et par salater. Dertil var der øl, vand og lidt af slottets vine. Menuen blev udvidet med ost, da tømrerfirmaet havde doneret et par store og rigtig gode oste fra Pyrenæerne og således erindrede vi det gamle franske "ord" om, at et måltid ikke er et måltid, hvis der ikke også er ost.

Det blev en rigtig hyggelig eftermiddag med taler, grin og snak samt en afsluttende rundvisning på byggepladsen for alle interesserede.

Mange hilsner fra Værtsparrat



Kvalitet tager tid!

Endnu engang er renoveringen af hovedbygningen af Château De Haux forsinket. Vi er blevet ramt af 2. bølge af corona, meget er lukket ned og de frivillige håndværkere, der skulle være startet med den indre renovering, kan ikke komme til Frankrig.

"Hvornår kommer vi så i gang? Jeg aner det ikke! Kan jeg love nogen færdiggørelsesdato? Nej. Men vi gør vores bedste!"

Hvis jeg havde hår på hovedet, ville jeg rive det sidste af.

Men det positive er, at det ender med at blive fuldstændig fantastisk!

Nyt tag (færdig), nye vinduer (næsten færdige), nye etageadskillelser (færdig), nye gulve (ikke startet), nyt el overalt (i gang), nyt VVS overalt (i gang), pudsning af alle vægge (i gang), nye badeværelser (i gang) osv. osv.

Som I kan læse og se, er det et kæmpe projekt, og kvalitet tager tid.

Christian

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.

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

Husk at skrive dit navn på ordren under "Navn på anbefaler".

Konkurrencen løber frem til den 30. november 2020, hvorefter de fire heldige vindere udtrækkes. Da der ikke bliver nogen julevinsmagning i år, vil udtrækning ske mandag d. 7. december med hjælp fra tidligere værtspar Pernille og Nils som lykkens gudinder.

Vinderne kontaktes direkte for aftale om levering/afhentning af præmierne.

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.

Tour de France 2021



Tour de France ruten i 2021 er lige blevet offentliggjort, og som den officielle hjemmeside skriver, kommer den

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.

En uges ferie i "La Residence"

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

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.

30 flasker vin

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

altafgørende enkeltstart på den næstsidste dag til at ske på vejene omkring St. Emilion.

Dvs. lige i Château de Haux "baghave"!

Der er sikkert nogle, der kan huske sidste gang der blev kørt enkeltstart omkring St. Emilion. Det var i 1996 og Bjarne Riis kørte i gult. Jeg var der selv, sikken fest og de gule plastiksolbriller jeg fik i reklame gave har jeg endnu.

Tour holdet besøgte Château de Haux flere gange og de gule mountain bikes vi har på slottet til gæsternes brug, fik vi i gave af en sponsor, der fulgte det danske hold.

Så sæt kryds i kalenderen 16-17. juli 2021 og reserver en af slottets ferieboliger.

Christian