

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

December 2022 · Nr. 73



Indhold

"Nyt fra Château de Haux" går digitalt på e-mail	3
Så tager vi endnu et skridt mod at være bæredygtige	4
Julen og vin er en meget gammel tradition	6
Drikker julemanden mon Château de Haux til jul?	7
Julens vin – Château de Haux, Cuvée Anniversaire 2019	8
Hvidvin lagret på træfade – Château de Haux "Blanc Barrique"	9
Høstrapport årgang 2022 på Château de Haux	10
Pop-up smagninger på Fyn og i Jylland	11
Renoveringen af hovedbygningen nærmer sig færdiggørelse	12
Château Saint Pierre	14
Château de Haux – et oplagt feriemål	16
Rejsebrev fra en aktionær	17
Merci pour l'instant. Au revoir et à bientôt	18
Fotokonkurrence på Château de Haux	20
Konkurrencen – "Find en ny aktionær"	21
Invitation til: Julesmagning i Herlev	22
Julens vine 2022	23

Sådan handler du

For at kunne handle på www.haux.com har du brug for at have dit aktionærnummer eller din e-mailadresse ved hånden. Dette giver direkte adgang til at bestille til særlige medejers priser.

Hvis du ikke kan huske din adgangskode, kan du efter at have trykket på "Log ind her" trykke på "Glemmt adgangskode", og så bliver der sendt en e-mail til dig med yderligere oplysninger om login.

Løbenummeret og registreringsnummeret, der står på selve aktiebrevet, er ikke aktionærnummeret og kan derfor ikke benyttes til at logge ind med.

Kære Aktionær

Husk at opdatere dine kontaktoplysninger når du flytter, får ny E-mail el.lign. Ellers kan vi ikke sende dig aktionærinformationer, invitationer til smagninger, skarpe tilbud m.m. Du kan selv ændre dine kontaktoplysninger på vores hjemmeside www.Haux.com. Husk også at følge med på Facebook – Chateau de Haux Group, eller Instagram – [chateau_de_haux](https://www.instagram.com/chateau_de_haux)

Åbningstider:

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.

Alle tegninger i bladet er tegnet af aktionær Per Brømsø.



“Nyt fra Château de Haux” går digitalt på e-mail

Det første “NYT fra Château de Haux” udkom i marts 1986. Et lille blad i A5-størrelse på 16 sider med informationer til aktionærerne, små hyggelige historier fra aktionærerne, vinfaglige småartikler m.m.

To gange om året har vi siden udsendt NYT. Formålet har ikke ændret sig, og bladet skrives stadig af os selv, hvilket det måske indimellem bærer præg af. Billeder tages af aktionærer, os selv, værtspar osv.

Bladet er meget læst af aktionærerne, og det sker ofte, at vi bliver ringet op af aktionærer, der ikke har fået deres blad.

De første 15 år var bladet i sort/hvid, men i juni 2001 udkom det første blad i farver, i øvrigt med to kannibaler på forsiden! Nu er vi så kommer til næste skridt i udviklingen – “Nyt fra Château de Haux” vil i fremtiden blive udsendt på E-mail. Derved sparer vi at “fælde en mindre regnskov”, hver gang et NYT sendes ud, og omkostningerne til trykning og udsendelse er efterhånden blevet meget store.

“Nyt” vil også kunne findes på www.haux.com.

Ved at udsende NYT digitalt med E-mail, vil vi med tiden kunne knytte små videoklip, links osv. til bladet.

Vi håber, I tager vel imod denne udvikling og ser mulighederne i et mere levende blad.

Men ... for at sikre at I modtager Nyt i fremtiden på E-mail, vil vi bede alle aktionærer om at gå ind og opdatere jeres kontaktinformationer. Måske har du løbende opdateret alle dine kontaktdata, men kontroller dem venligst alligevel – tak!

Dette gør du ved at gå ind på vores hjemmeside www.haux.com ---> i øverste højre hjørne af hjemmesi-

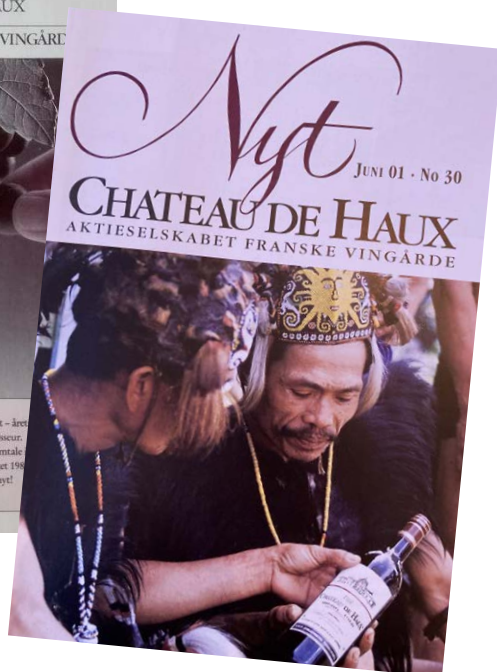
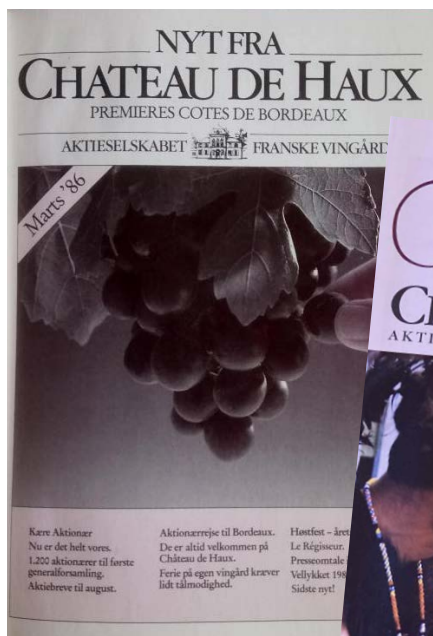
den, kan du logge ind ved at trykke på “log ind her” knappen.

Herefter kan du opdatere dine oplysninger.

Mange aktionærer oplever desværre, at I ikke får e-mails fra Château de Haux. Dette skyldes ofte, at de ender i jeres “spam”. Vi har lavet en lille beskrivelse af, hvordan I undergår dette. Gå ind på Haux.com og følg vejledningen på “Undgå Spam”

Den 21. dec. trækker vi lod blandt alle aktionærer, der har været inde og tilrette/kontrollere deres kontaktinformationer, og udlodder 6 flasker af vores meget populære Crémant Marquis de Haux til 3 heldige vindere.

Tak for hjælpen!



Så tager vi endnu et skridt mod at være bæredygtige

Som de fleste af jer sikkert husker, fik vi sidste år en anerkendelse af landbrugsministeriet i Frankrig for vores udvikling mod større biodiversitet og bæredygtighed.

Vi tager nu de næste skridt for at komme videre i denne udvikling. Vi har allerede skrevet om, at vi opfører med at sende "Nyt fra Château de Haux" ud på papir. På Château de Haux omlægger vi nu en del af vores marker til "blomsterenge" og planter visse steder frugt- og oliventræer.

De marker, vi nedlægger, er dem, der ligger placeret tæt på skoven, nederst på bakken osv. De er altid mere udsat for sygdomme og skal derfor naturligvis sprøjtes mest. Ligeledes er det de marker, der er mest udsatte for frost under blomstringen. De vurderes, kun med meget stor risiko, at kunne omlægges til økologisk produktion.

Samtidig vil de marker, vi bevarer, være dem, der ligger oppe ad bakken, hvor vi i forvejen også laver den bedste vin. Så vi får en mindre produktion, men



med bedre vine. Og på sigt vil vi også kunne udvikle de marker, vi bevarer til økologisk produktion.

Det tager dog flere år at nå frem til fuldstændig økologisk produktion, mindst 4-5 år. Vi er kommet langt, idet vi har reduceret vores forbrug af sprøjtemidler med ca. 80% over de sidste 10 år. Men de sidste skridt for at komme helt i mål er altid de vanskeligste og dyreste.

Vi har i dag lukket en aftale om at forpagte ca. 2 Ha biodynamisk dyrkede marker. Markerne er tilplantet med fine Merlot og Cabernet Sauvignon vinstokke. Vi vil således allerede i 2023 årgangen kunne lave en biodynamisk rødvin. Den vil dog først komme til salg

efter lagring m.m. i 2025. Den vil blive en smule dyrere end Château de Haux, idet produktionen er mindre pr. stok, og omkostninger til dyrkning er højere.

Vi håber, at erfaringen med at dyrke disse 2 Ha, vil give os erfaring med at komme videre i udviklingen mod økologisk vin og bæredygtighed på resten af markerne.

Det er dog et krav i udviklingen, at vinene skal blive kvalitetsmæssigt mindst på samme niveau som Château de Haux – og der skal hele tiden være nok vin til medejerne. Det sikrer vi ved, at vi samtidig med, at vi nedlægger marker, forpagter andre med bedre kvalitet og biodynamisk produktion.



Julen og vin er en meget gammel tradition



Den første kendte kilde, der nævner ordet jul, er Torbjørn Hornkloves Haraldskvadet fra ca. 900 om slaget i Hafrsfjorden 872, hvor Harald Hårfager forenede Norge:

"Ude (dvs. på havet, red.) vil han drikke jul, Den højtstræbende fyrste, Om han skal kunne ene herske; Ude vil han øve Frøjs leg."

Jul var midvinters drikkegilder, som blev afholdt i midten af januar, men vikingerne flyttede senere julen til den 22. december. Man drak jul. Med en skål bad man guderne Njord, Frøj og Jølner, alias Jule-Odin, om et godt nyt år. Især Jølner er nok en skål værd. Jætten Suttung opfandt øllet, men Jølner stjal opskriften og gav den til menneskeheden ... og siden da har vi i Danmark drukket jul.

Dette at drikke julen ind er således en hedens skik. Man drak jul ved at udbringe en skål til guderne.

Denne skåldrikning foregik ved, at værten efter en kort hyldesttale til guderne, kongen m.fl. drak af et stort fad. Dette fad blev så sendt videre til sidemanden der igen holdt en kort tale, drak af fadet og derved "tildrak" sin sidemand. Således blev drikken sendt rundt i hele kredsen

"Denne Skaaldrikning var paa en Maade Julens højtideligste Øjeblik, hvor Julevelsignelsen lystes over alle, og hver enkelt, efterhaanden som Bægeret vandrede rundt, blev Led i en og samme Samdrægtighedens Kæde. Navnene havde i Aarhundredernes Løb skiftet Klang; nu hed det ikke længere Thors eller Odins Skaal, men Kristi eller Vorherres, men iøvrigt var Fremgangsmaaden i sine Hovedtræk uden Tvivl uforandret siden Hedenolds Dage"

(Troels Frederik Troels-Lund
vedr. jul omkring 1500-tallet)

Ligeledes er det at sende hinanden drikkegaver til jul, en ældgammel tradition, der rækker helt tilbage til Vikingerne.

Det er dog først langt senere, at man er begyndt at drikke vin. I gamle dage drak man fortrinsvis mjød, senere øl og først langt senere vin. Det at sende vin som julegaver er dog en ganske gammel tradition, idet man har skriftlige angivelser heraf helt tilbage til 1200-tallet. Det var dog kun konger og adelsmænd, der modtog disse dengang meget dyre gaver.

Så når virksomheder i dag giver vingaver til medarbejdere og kunder til jul, er det virkeligheden en ældgammel tradition. Ligesom julefrokosten måske er en af vores allerældste traditioner, som vi alle kaster os ud i en gang om året, med ofte fatale konsekvenser dagen efter.

Drikker julemanden mon Château de Haux til jul?

Hos os gør han det i hvert fald - og det skal vi ikke have lavet om på!

I mange hjem er der meget faste traditioner omkring juleaften. And, gås, flæskesteg, brunede karamelliserede kartofler, rødkål m.m. Den danske julemad er udfordrende for valget af vin, da den både er fed, sød og syrlig. Anden og saucen er fed, karamelliserede kartofler er søde og rødkålen er syrlig. Hver for sig ville de kræve tre forskellige vine, så et vist kompromis må findes.

Lad os være ærlige. De fleste sommelierer og vintjenere tænker ikke Bordeauxvine som deres førstevalg, når vinen til julema(n)den skal findes. Det skyldes ganske enkelt, at mange Bordeaux-vine har en udtalt grad af tørstof, som vil kollidere med den sødmefulde julegarniture; de brunede kartofler, rødkålen og svesker mv. Når det kommer til tørstof i vinen, som vi også benævner garvesyre eller tannin, så er der imidlertid forskel på tannin fra drueskallen og tannin tilført fra fadet. Overdoserede fadprægede vine er dem vi skal være på vagt overfor til julemaden. Normalt anbefales meget fyldige, søde og alkoholrige vine til den fede andesteg, men for os der syntes at det hele godt kan blive for fedt, for sødt og for "fyldigt", er en god Château de Haux et godt valg. Den skal ikke være for gammel, for så bliver den helt "usynlig" som selskab til den fede mad.

Når vinene fra Château de Haux afgjort har sin



berettigelse i dette traditionsbundne orgie af et festmåltid juleaften, så skyldes det bl.a., at nyere årgange af Château de Haux ikke er så faddominerede, og at alkoholprocenten ikke er dominerende. Men netop de lidt lette og elegante vine fra Bordeaux er med til at sikre, at man ikke er oppustet og tung i hele kroppen efter julemaden.

Julens vin – Château de Haux, Cuvée Anniversaire 2019

I år har vi udvalgt Château de Haux, Cuvée Anniversaire til julemaden.

Cuvée Anniversaire blev lavet i anledning af Familiens 150-års jubilæum inden for vin for netop at vise, at familien Jørgensen har fulgt med i udviklingen og også kan lave moderne Bordeaux

En super vin der nu 3 år efter høsten er på toppen.

Den er en moderne Bordeaux, charmerende og meget dejlig i smagen. Da vi kom ud med den i 2021, var den ikke helt klar, men netop et års yderligere lagring har udviklet vinen fantastisk.

Syren og kraften vil stå fint til julens lidt fede mad. Komplexiteten er meget fin med mange smagsnuancer af vanilje, solbær og brombær og en flot balance.



A photograph of a bottle of Château de Haux Cuvée Anniversaire 2019 wine. The bottle is dark with a gold foil-wrapped neck and a white label featuring a chateau illustration and the text "1871 - 2021", "Cuvée Anniversaire", "Château de Haux", and "GRAND VIN DE BORDEAUX". To the right of the bottle is a Christmas doll with a large red hat, a grey and red patterned dress, and a red scarf. A red and gold Christmas ornament is hanging from the doll. The background consists of green pine branches. A white speech bubble with the price "Kr. 97,50" is positioned above the doll. A red button with white text "Bestilles på side 23" is located in the bottom right corner.

Kr. 97,50

Bestilles på side 23

Hvidvin lagret på træfade – Château de Haux "Blanc Barrique"

Siden 2006 årgangen har vi med års mellemrum lavet en hvid Château de Haux, der har været fadlagret.

Dvs. at vi, efter at have smagt druerne fra de forskellige marker med hvide druer, har "stukket" en vin sammen, vi vurderede ville udvikle sig positivt på fad. Denne har gæret på nye træfade og efterfølgende 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 giver 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 relativ frisk vin, ikke som de tunge oversøiske med tung fedme fra flere års fadlagring.

I 2020 havde vi igen en kvalitet og mængde til, at vi kunne lave en fadlagret hvidvin på Château de Haux. Blanc Barrique har i en lang periode været udsolgt. Men nu kan alle jer, der har spurgt efter den, glæde jer - den er netop kommet hjem til vores lager i Herlev og bliver nu tilbudt til julen.

Kompleksiteten i 2020 årgangen minder meget om 2010 og 2018 og er således meget velafbalanceret.

Aromaerne er dybere end vores normale hvide vine. Den er derfor velegnet til mad, også til vintermad, og specielt vil den være velegnet til ost. Den vil udvikle sig yderligere i et par år, men er absolut dejlig nu.

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



Bestilles på
side 23

Høstrapport årgang 2022 på Château de Haux



Høsten i 2022 følger en række tilsvarende gode år på Château de Haux. Året har ellers været udfordrende med frost i marts og en meget varm sommer med tørke hele sommeren.

Jordene på Château de Haux er rigtig gode til at holde på vandet, og dette i sammenhæng med at vores vinstokke efterhånden har fået meget dybe rødder, efter omplantningerne i 2012-2016, gjorde at tørken aldrig blev et rigtigt problem.

Vi startede høsten meget tidligt pga. tørken og varmen. Vi var bange for, at de hvide druer som vi starter med, ville blive alt for modne med for stort sukker indhold og for rosinagtige i smagen grundet udtørring af skallen.

I løbet af september faldt temperaturen lidt, hvilket gav noget nattedug, som blev optaget i druerne. Vi ventede og ventede på lidt regn, så væskeindholdet kunne stige yderligere i druerne og afbalancere den meget kraftige drueskal, hvori smag og syrer mm. ligger.

Heldigvis kom der lidt regn i midten af september, som planterne straks optog i druerne. Men ingen tvivl om, at årgangen er kraftigere, lidt sødere og med potentiale for høj alkoholprocent.

Vi har nu arbejdet i kælderen for at sikre en super vin med en god balance mellem syre, alkohol, sødme m.m.

Det milde vejr gjorde det muligt at sprede høsten over en lang periode fra midt i august til starten af oktober. Vores nye høstmaskine og sorteringsanlæg til druerne gør, at kvaliteten er blevet endnu bedre. Vi håndplukker stadig 1/3 af vores marker.

Selv om mange af tankene endnu ikke er gæret færdig og derfor svære at smage, er der helt sikkert potentiale for en virkelig god årgang med stor holdbarhed, alkohol og kraft.

Tørken gjorde dog, at der ikke kommer så mange flasker ud af årgangen som normalt – men dog rigeligt til hvad I medejere kan drikke.



Pop-up smagninger på Fyn og i Jylland

– for aktionærer og virksomheder.



Som lovet tidligere er vi nu startet med at lave pop-up smagninger for aktionærene i Jylland og på Fyn.

Jeg efterlyste tidligere aktionærer, der ville stille lokaler til rådighed - garager, festlokaler eller lignende. Det fik en del aktionærer til at reagere og stille lokaler til rådighed. Tak for det! – vi søger stadig lokaler til næste år, så vil du være sikker på, at vi kommer til dit område, så stil et lokale til rådighed på smagning@haux.dk

Vi kalder det pop-up smagninger, fordi tanken er, at vi dukker op nogle timer rundt i landet. Ofte fra kl. 16 – 18.30 på hverdage

Vi tænker at afholde disse smagninger 1-2 gange om året på Fyn og 3-4 gange i Jylland. Vi ser også på muligheder på Sydsjælland og Sydhavsøerne. Typisk i forbindelse med kampagner for Reserve des Propriétaires, sommerens vine m.m.

Vi fylder en vogn med smagsprøver og så meget vin, vi lovligt kan læsse på. Der vil derfor samtidig være mulighed for at købe en kasse eller to af den vin, vi smager.

Smagninger vil fremover fremgå på vores hjemmeside



under arrangementer, samt i rimelig tid forud også vil blive kommunikeret på E-mail, og et par dage før på Facebook.

Vi har allerede holdt afholdt 2 smagninger i uge 44. Der mødte mange glade aktionærer op, selv om mange ikke havde fået læst deres E-mail med indbydelsen (se tidligere mail om opdatering af E-mail m.m.) – næste gang vil være i uge 6, næste år. Men mere om det senere.

Private arrangementer for aktionærer og firmaer.

Vi får også ofte forespørgsel på, om vi vil afholde arrangementer med præsentation af Château de Haux og smagning af en række vine fra slottet.

Vi er begyndt at afholde sådanne arrangementer. Prisen er 149 kr. pr deltager, og der skal minimum komme 25 deltagere.

Aktionærer eller firmaer kan afholde disse arrangementer i privat regi for venner og bekendte, medarbejdere m.m. Formålet er at give nye potentielle aktionærer mulighed for at høre om slottet og smage de dejlige vine fra Château de Haux. For hver ny aktie, der tegnes samme aften, gives rabat på en deltagerbetaling.

Hvis I kunne tænke jer det, så skriv til smagning@haux.dk

Renoveringen af hovedbygningen nærmer sig færdiggørelse

Det går hastigt fremad med renoveringen af hovedbygningen på Château de Haux.

Der er aktiviteter med frivillige i alle stuer og værelser.

Det store spørgsmål bliver, hvornår er vi færdige. Ja, det er et godt spørgsmål. Det kommer naturligvis an

på, hvor mange frivillige der løbende melder sig til at hjælpe med færdiggørelsen ... men den bedste vurdering er at slottet vil blive færdig til udlejning i løbet af 2023, men præcist hvornår, er usikkert. Det er et meget gammelt Château, og der dukker hele tiden nye problemer op, hver gang man vender en sten.





Château Saint Pierre



Château Saint Pierre er, som de fleste sikkert ved, et mindre Château, knyttet til Château de Haux. Det ligger ca. 15 km fra Château de Haux, og det bruges primært til udlejning til medejerne. 3 dejlige huse, der ligger i fred og ro, omgivet af vinmarker.

Vi har ikke selv lavet vin på Château Saint Pierre de sidste mange år, idet det viste sig for vanskeligt at passe marker der lå 15 minutter væk fra Château de Haux, og kvaliteten blev aldrig rigtig god nok.

Vi har således i mange år forpagtet markerne ud til

en lokal vinbonde. Han er dog nu gået konkurs, og vi har fået markerne tilbage i en meget sølle stand, hvilket de, der har lejet ferieboligerne de sidste par år, kan bevidne. Samtidig har vi opsagt lejerne af vores produktionsbygning på Château Saint Pierre, idet flere aktionærer blev forstyrret af det værksted, bygningen blev brugt til.

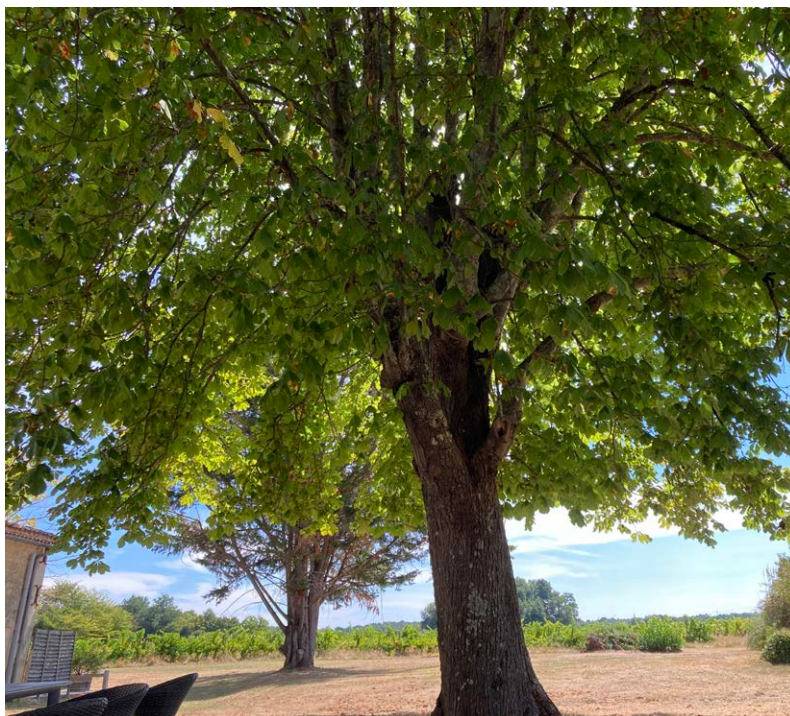
Vi har i forlængelse af vores nye målsætning om at lave endnu bedre vin valgt ikke at begynde selv at lave vin på Château Saint Pierre. Kvaliteten vil alligevel aldrig kunne komme op på niveau med Château de



Haux, og det vil derfor blive vanskeligt at ændre markerne til biodynamisk produktion.

Vi vil derfor bevare og udvikle Château Saint Pierre til udlejning til aktionærerne. Der vil stadig blive dyrket vin på Château Saint Pierre, men kun i en lille mængde, mest for at bevare stedets præg af at være en vingård.

Målsætningen er at fortsætte udviklingen af Château Saint Pierre til et dejligt feriemål for vores medejere. I er meget velkomne til at komme med gode ideer hertil.



Château de Haux – et oplagt feriemål



Château de Haux er smukt beliggende 25 km sydøst for Bordeaux by i et landskab, der skifter mellem dale, skov med små vandløb og vinstokke i snorlige rækker.

Der falder en utrolig ro over en, når man kører ned ad indkørslen til slottet. Alt stress og jag i hverdagen glemmes alene ved udsigten ud over vinmarkerne. At man så har mulighed for at holde ferie på sin "egen" vingård siddende på terrassen med et godt glas vin i hånden, det er lykken.

I forbindelse med Château de Haux ligger der 4 ferieboliger. Her er der mulighed for at opleve en "arbejdende" vingård. Ca. 15 minutters kørsel fra Château de Haux ligger Château Saint Pierre. Denne charmerende vingård har 3 ferieboliger med plads til 6 personer i hver. Hvis man er mange, der gerne vil holde ferie sammen, kan disse 3 boliger med fordel lejes samlet.

10 gode grunde til at holde ferie i en af vores ferieboliger

1. **Ferie på min egen vingård til medejerspriser.**
2. **Nemt at komme dertil. Kun 4 ½ time med fly fra København.**

Jeg fortrækker Air France eller KLM over Paris eller Amsterdam. For øjeblikket har Easyjet en direkte rute fra København til Bordeaux. Der går rygter om, at der også kommer et direkte fly med Norwegian.

3. **Fantastisk beliggenhed og mulighed for at følge vinproduktionen helt tæt på.**

Midt i vinmarker og vinkældre og omgivet af skov og smuk natur.

4. **Hyggelige feriehus.**

På www.haux.com kan du læse om husene og se billeder, se ledige uger og priser.

5. **Mulighed for mange oplevelser.**

I feriehusene ligger der en mappe med inspiration til, hvad vi foreslår, at du kan opleve, mens du bor i ferieboligerne.

6. **Dejlig mad.**

Mange små lækre restauranter med 3 retter mad for omkring 20 euro.

7. **Bordeaux.**

En meget smuk by med Europas længste gågade, smukke bygninger og museer. Den skal opleves!

8. **Dejligt vejr.**

Foråret starter tidligt, og der er et behageligt klima hele året, hvilket giver mulighed for at spille golf hele året.

9. **Små spændene vinbyer med ugentlige markeder.**

Mange små hyggelige middelalderbyer som bør opleves.

10. **At kunne sidde længe ude om aftenen.**

Under en stjerneklar himmel med tusindvis af stjerner over en, lækker mad og dejlig vin.

Kom ned og besøg os. Vi glæder os til at se jer!
Birgitte

Rejsebrev fra en aktionær

Château de HAUX – nu også med tog!



Vi er fem venner, der flere gange har været på rejse sammen, og da en af deltagerne ikke vil flyve, og da der i gruppen er en sand togentusiast, er disse rejser naturligvis foregået med TOG.

Tre af os bor nær den dansk-tyske grænse, så når vi har aftalt en tur, har vi hver gang kontaktet Reisezentrum, der er beliggende på stationen i Niebüll i Tyskland. (20 km fra, hvor vi bor). Rejsebureauet er eksperter i at arrangere vellykkede ture til den ønskede destination med så få stop/ skift undervejs som muligt, og til absolut gunstige priser.

"Fembanden" har i mange, mange år fejret Mortens-aften sammen, og sidst, vi var sammen, blev vi – inspireret af den gode mad og ditto vine – enige om, at turen i 2022 skulle gå til Bordeauxområdet med besøg på Château de Haux, da en af deltagerne er aktionær i foretagendet. Thor bookede Château Saint Pierre til os, andre tog sig af tog- & hotelbooking, og endelig kunne vi d. 7.8.22 sætte os i toget i Niebüll med kurs mod Paris, hvor vi havde bestilt en overnatning. Efter en god nats søvn steg vi mandag morgen på TGV-toget mod Bordeaux. De tre timer i toget gik hurtigt, og i Bordeaux ventede en lejet bil. Afsted mod vores ferielejlighed, der var charmerende med virkelig gode faciliteter. Der var rasende varmt i området, dagligt 42 grader, så det lagde en dæmper på aktivitetsniveauet, men vi nød det smukke område, solen (i passende mængder), tid til afslapning, hyggeligt samvær, god mad og gode vine.

ALLE er enige om, at turens bedste dag var besøget på Château de Haux, hvor værtsparret Conny og Vagn tog imod. De var utroligt søde, hjælpsomme og gavmilde med lune bemærkninger. Vagn viste rundt i produktionen og fortalte interessant om stedet og de produkter, der fremstilles her. Efter rundvisningen var der smagsprøver på slottets vine, og endelig var der en delikat middag i slotshaven.

Efter dejlige dage steg vi lørdag middag på TGV toget fra Bordeaux til Paris, hvortil vi ankom kl. 14:20. Vi havde bestilt én overnatning i byen, da en af deltagerne skulle være hjemme til et arrangement mandag. Havde vi haft mere tid, kunne vi have udvidet ferien med nogle dage i Paris. (Ideen hermed videregivet)!

Næste dag ventede hjemrejsen (12 timer), men i gode venners selskab falder tiden aldrig lang.

Vi kan se tilbage på en dejlig og vellykket tur, og når vi om kort tid mødes for endnu engang at fejre Mortens-aften, vil vi genopfriske minderne.

Skal vi gætte på, at der skal vin fra Château de HAUX i glassene?

Tak til Conny og Vagn! Tak for en dejlig tur!

Mogens Thor (aktionær), Kirsten, Trine, Jens og Pia (Mednydere)!

Merci pour l'instant. Au revoir et à bientôt



Château de Haux bød os velkomne den 10.01.22. Et lidt trist og råkoldt vejr. Det var vinter. Hele januar, februar og marts var kolige måneder. Vi var ikke i sommertøj eller shorts, som vi ellers havde hørt om fra andre værtspar. Det holdt os ikke indendørs.

Vi skulle opleve, hvad der skete på en vingård i løbet af et helt produktionsår. Vi kastede os over opgaverne med at male skodder, beskære buske og træer og i det hele taget forsøge, at få lavet ting, som vi syntes, at vi skulle have gjort inden sæsonstart midt i marts. Vi skulle også lære vejen til St. Pierre, og det var noget en opgave. De tog noget tid, inden den vej sad i "skabet".



Det har været et sjovt og spændende år. Og alle: Gæsterne, medarbejderne, Birgitte og Christian Jørgensen har bidraget til, at det har været en stor oplevelse med masser af sjove, spændende og ind i mellem overraskende oplevelser. Ikke altid sjove i nuet, men bagefter er det sjovt at tænke på. En dag kan aldrig forudsiges 100 procent. Gæster kommer og snakker, og gæster udefra kommer og vil købe vin og Ja – de vil da meget gerne have en hurtig rundvisning, og så er der pludselig smuttet en-to timer.

Gæsterne har været fokus – selvfølgelig næst efter Misser og Pjuske (Slotskattene), citrontræet og de fire buksbom foran slottet.

Allerede det første hold frivillige/gæster var med til at sætte gang i noget. Vi lavede et Insekthotel ved frugttræerne. En aften i februar, fik pladsen sit nye navn. Solnedgangspladsen og Solnedgangsbænken blev indviet den 6. maj. "Bænken" har været samlingssted for gæsterne og os hen over hele året. Der er blevet fortalt om gode steder at spise, udflugtsmål, mad og nydt et glas vin. Det har været med til at give gæsterne en ny oplevelse i form af, at alle er kommet nærmere hinanden i ferien. Hvis man har villet det. Gæsterne har lavet impulsive fællesspisninger, hvor vi er inviteret med som gæster – naturligvis medbringende vin til arrangementet. Rigtig sjovt. Og vi har lært begrebet: "GT-tid".

Vi har lavet gåture i vinmarkerne efter rundvisningen eller på andre dage, hvis det har passeret bedre. Det har givet en masse snak om druetyper, farve på blade, form på blade, alder på vinstokke med mere. På ruten kom vi forbi de ældste vinstokke og også de yngste. Rutekortet og beskrivelserne af druetyperne er lavet. Nu skal det hele samles i en folder. Så kan gæsterne selv gå turen – evt. som en frisk morgentur med chance for at se forskelligt vildt.

Vildsvinehegnet ved haven på Château de Haux har bevist sit værd. Siden det er sat op, har der ikke været vildsvin inde i haven. De går rundt uden for. Der er tydelige spor. De har været i Dalen. I skrivende stund sætter vi vildsvinehegn op der. På St. Pierre er der ikke observeret vildsvin på plænerne.



Det har været en fantastisk og varm sommer. Fra slut april til sidst i oktober har vi holdt onsdagsfrokost ude under linnedtræerne. Kun to eller tre gange har vi måtte rykke ind i Salle de Reception.

Når der har været behov, har vi givet en hånd med på slottet sammen med de frivillige, og engang i mellem har vi hyret nogle gæster til at hjælpe til med presserende opgaver. Det har givet mange smil på læberne, når disse episoder vendes på solnedgangsbænken og i senere mails med gæsterne.

Vores vigtigste opgave er og var at give gæster gode ferieoplevelser på Haux. Vi har gjort, hvad vi kunne og tror, at det lykkedes i store træk.

Vi vil nyde de sidste par måneder på Château de Haux, som vi har nydt hele året.

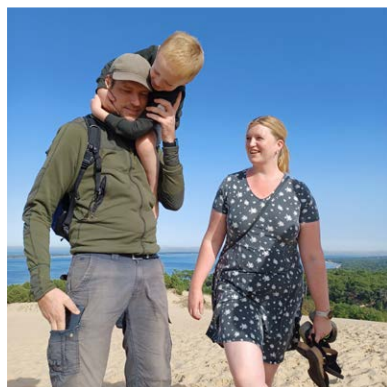
De bedste hilsner fra
Conny og Vagn



Fotokonkurrence på Château de Haux

Hvert år afholder vi en fotokonkurrence på Haux for dem, der bor i feriehusene. Det giver os flotte, hyggelige og sjove billeder, som vi har stor glæde af at bruge i Haux Nyt, på Facebook, Instagram og hjemmesiden. Fra sommerens konkurrence 2022 har vi trukket 5

vindere. De 5 heldige vindere som hver har vundet 12 flasker vin, er MTJ, AMH, TS, JA, GP. Vinderne har fået besked. Her er et lille udvalg af alle de fine billeder, vi har fået tilsendt, flere af de tilsendte billeder er brugt i dette nummer af Haux Nyt.



Konkurrencen – ”Find en ny aktionær”

Du kan stadig nå at være med i konkurrencen ”Find en ny aktionær”, hvor du deltager i lodtrækningen om fem dejlige præmier.

For hver aktie der købes, enten med dig som gavegiver eller med dig som anbefaler, lægger vi et lod i ”lodtrækningskassen” i dit navn.

Aktien købes på hjemmesiden www.haux.com

Hvis du giver aktien som gavegiver, så husk at være logget ind som aktionær når du bestiller aktien, så er du sikker på at deltage i konkurrencen.

En ny aktionær, som du har anbefalet at købe en aktie, vil ved købet skulle angive dig som anbefaler. Så deltager du automatisk i konkurrencen.

Konkurrencen løber hvert år fra januar-december. Næste gang vi trækker lod, er den 6. januar 2023, hvor de 4 heldige vindere udtrækkes af lykkens gudinde.

Vindere kontaktes direkte.

Præmierne:

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 nyrestaurede ferie bolig ”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.

3-liters flaske

En 3-liters Château de Haux i trækasse.



Invitation til: Julesammenkomst og smagning i Herlev

Traditionen tro indbyder vi til julesmagning onsdag den 7. december mellem 16.30 og 18.00 i vores lokaler på:

Smedeholm 17B - 2730 Herlev

Her vil familien Jørgensen gerne hilse på og ønske glædelig jul til de aktionærer, der har mulighed for at komme forbi.

Der vil være mulighed for at smage på vores berømte hvide Haux Gløgg, samt de vine vi har udvalgt til at være "Julens vine"

Blandt alle dem, der kommer på julevisit, vil der løbende blive trukket lod om et antal flasker Cuvée Anniversaire 2019.

Vi glæder os til at se jer.
Birgitte



Julens vine



Cuvée Anniversaire 2019 – julens vin!

En relativ moderne Bordeaux der kan drikkes nu – til en rigtig god aktionærpris. Perfekt til jul.

Aktionærpris
pr. flaske

kr. 97,50



Blanc Barrique 2020

Sædeles velegnet til mad og bør åbnes en time før for at aromaerne kan udvikle sig. Har man tid til at vente, vil den i årene fremover udvikle sig yderligere.

Aktionærpris
pr. flaske

kr. 94,50



La Cave 2017

”La Cave - Réserve des Propriétaires” er en rest vi har fra Primeur salget for nogle år siden. Den er lavet til at blive gemt dybt i kælderen i 5-8 år. Nu har den ligget de 5 år i kælderen på Château de Haux og er rigtig god. La Cave er en kraftig vin, farven er intens, og smagen fyldig. En rigtig Bordeaux med saft og kraft.

Aktionærpris
pr. flaske

kr. 99,50



Crémant de Bordeaux

En tør, elegant og klassisk Crémant, der produceres på samme måde som Champagne, og er derfor ”Fransk luksus” – velegnet til alle festlige lejligheder.

Aktionærpris
pr. flaske

kr. 99,50

Château de Haux Vinkøler/Icebag

Som tilkøb kan du købe en smart vinkøler lige til at sætte på bordet, eller tage med i byen. En super vært/værtinde gave.



Aktionærpris
pr. stk.

kr. 39,00



Château de Haux, Blanc 2019

Vores klassiske Bordeaux Blanc. Haux Blanc 2019 er nu efter nogle års lagring, fyldig og rund i smagen - passer perfekt til den kolde tid vi går i møde og lige til at drikke nu.

Aktionærpris
pr. flaske

kr. 74,00



La Grande Chasse 2019

La Grande Chasse, er en moderne Bordeaux, men bygget på alle traditionerne fra området. La Grande Chasse er en yngre. Veludviklet vin med flot frugt, masser af smag og samtidig en del bløde tanniner, der samlet har givet en kraftig efterårs-vin lige til at drikke nu.

Aktionærpris
pr. flaske

kr. 74,00



Mangler du den helt perfekte julegave til vinentusiasten i trækaske

Vi har nogle ganske få sjældne dobbelt magnum. Vores top vin i egen trækaske – husk at de udvikler sig langsomt og fantastisk flot i de store flasker.

Findes på hjemmesiden i flere årgange og til forskellige priser

De små glæder

24 små flasker – den perfekte julekalender, eller de dage hvor du gerne vil have et glas eller to, men ikke ønsker at åbne en helflaske. 25 cl. I hver flaske



24
flasker

12 fl. Château de Haux 2018 Rouge
6 fl. Château de Haux 2021 Haux Blanc
6 fl. Château de Haux 2021 Haux Rosé

Aktionærpris pr. kasse

kr. 664,00

Julegaven der varer hele livet

Gaven består af en aktie, en super flaske rødvin og en lille bog om Château de Haux og familien Jørgensen gennem 150 år. Alt sammen i en flot gaveæske. Læs mere på side 21.



Aktionærpris
pr. pakke

kr. 600,00

Julekassen

En blandet kasse med gode vine der sikrer du kommer godt gennem jul og nytår – lige til at drikke nu.

- 1 fl. Château de Haux Clairnet 2021
- 1 fl. Château de Haux Blanc Barrique 2020
- 2 fl. Château de Haux Crémant
- 2 fl. Château de Haux Cuvée Anniversaire 2019
- 2 fl. Château de Haux Haux Blanc 2019
- 4 fl. Château de Haux La Grande Chasse 2019



Aktionærpris pr. kasse

kr. 999,00



Den lille Julekasse

En blandede kasse med 6 af vores klassiske gode vine, hvis man ikke er så mange. Passer til jul, alle lige til at drikke nu.

- 2 fl. Château de Haux Blanc 2019
- 2 fl. Château de Haux Cuvée Anniversaire 2019
- 2 fl. Château de Haux RDP La Cave 2017

Aktionærpris
pr. kasse kr. 539,50



Festkassen

En festlig kasse der har noget for enhver smag, til nytår og fest.

- 2 fl. Château de Haux Crémant
- 3 fl. Château de Haux Cuvée Anniversaire 2019
- 1 fl. Château de Haux Blanc 2019
- 1 stk. Vinkølepose med Château de Haux logo

Aktionærpris
pr. kasse kr. 599,00



Tilbudskassen

- 3 fl. Château de Haux Blanc 2019
- 3 fl. La Grande Chasse 2019

En lille kasse til dagligt brug med de vine vi har på tilbud lige nu.

Aktionærpris
pr. kasse kr. 439,50



CHÂTEAU DE HAUX

Aktieselskabet Franske Vingårde

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