



## Hjælp!

Vi vil så gerne holde smagninger udenfor København, men vi mangler lokaler! Har du et lokale eller kender du nogen der har et vi kan låne? **Vi betaler gerne leje eller finders fee.**

Stort set alle lokale kan bruges. Kantiner, lagerlokaler, butikker osv. der skal kunne være ca. 75 -100 mennesker, men de kommer ikke samtidig, så min. 75-100 m<sup>2</sup>. Vi tager alt med og skal bruge lokalet fra kl. 14-19, så har vi et par timer til at stille op og rydde op.

Skriv til *Christian* på [smagning@haux.com](mailto:smagning@haux.com)



CHÂTEAU DE HAUX  
Aktieselskabet Franske Vingårde

## Indhold

Årets gang.....	3
Vin Orange .....	6
Vinter beskæring .....	6
Forårets og sommerens vine .....	7
Events på Château de Haux.....	9
Pool på vej .....	10
General forsamling og sociale medier .....	11
Hvordan bruger vi fade på Château de Haux .....	12
Hvad skal vi opleve i Bordeaux by? .....	14
Værtsparet oplevelser de første måneder.....	15
Høstmiddage og smagninger .....	16
Høstmiddag på Château de Haux .....	17
Besøg os i Bordeaux .....	18
Hjælp os med at finde nye aktionærer.....	19

## Sådan handler du

For at kunne handle på [www.haux.com](http://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 medejer priser.

Hvis du ikke kan huske din adgangskode, kan du efter at have trykket på "Log ind her" trykke på "Glem 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](http://www.Haux.com) følg os på Facebook – Château de Haux Group, eller Instagram – [chateau\\_de\\_haux](https://www.instagram.com/chateau_de_haux)

## Åbningstider:

Mandag:	lukket
Tirsdag og onsdag:	10.00 - 16.00
Torsdag:	10.00 - 17.30
Fredag:	lukket

Lukkedage i forbindelse med ferie kan ses på [haux.com](http://haux.com). Herlev kontoret er lukket på alle helligdage.



## Årets gang

Frem til 2010 indeholdt NYT fra "Château de Haux" en beskrivelse af hvad der var lavet og sket på Château de Haux måned for måned de seneste 6 måneder. Det var den måde aktionærerne kunne følge med på. En gang hvert halve år skrev vi 3 små sider. Den virkelighed har nu udviklet sig voldsomt. Nu skriver vi, eller andre medejere, på vores Facebook-side eller i et vist omfang på instagram, på stort set daglig basis.

Desuden udsender vi ca. hver 14.dag et kort nyhedsbrev, typisk med en eller to artikler, og et godt tilbud.

Vi bliver alligevel ind i mellem anmodet om at genoptage denne beskrivelse af hvad der er sket i halvåret i NYT fra Château de Haux. Vi mener dog at det vil være en gentagelse af hvad vi allerede har informeret om, på den ene eller anden måde.

Vi opfordrer derfor jer alle om at læse de mails vi sender, hvilket dog ca. 60% allerede gør, og følge med på Facebook eller instagram.

På Château de Haux er arbejdet i markerne kun det ene "ben" af hvad vi laver om vinteren.

En stor del af arbejdet om vinteren foregår i vinifikationshallen, eller som man siger "i kældrene" selv om

det ikke længere foregår under jorden. Det arbejde vil jeg komme ind på i et senere Nyhedsbrev.

Efterhånden er udlejningen af ferieboliger blevet er stadig større del af arbejdet, hvor specielt værtparret har en vigtig rolle. Læs værtparrets artikel senere i NYT.

Over vinteren vedligeholdes ferieboligerne, eller der bygges nye. Alt sammen i stort omfang af frivillige. Her i vinter er:

- to af ferieboligerne på Saint Pierre blevet renoveret
- de to ferieboliger i Dalen er første skridt til renovering taget
- studio er blev total opbygget
- terrasse og stier er blevet belagt med mange tons sten
- et museum er blevet opbygget i de gamle fadkældre under slottet
- gardiner, sengetæpper, puder m.m. er blevet syet til slottet.

Vi har nu 10 boliger, hvoraf en bliver brugt til værtparret og en til andre frivillige.



## Vinter beskæring

På en vingård går året fra høst til høst. Man lever i en nogenlunde fast rytme år efter år. Efter høsten begynder året forfra med reparation af stolper, trådværk,

beskæring osv. Vi forbereder mark og planter til næste vækstsæson. Det er et stort arbejde, i koldt vintervejr, som jeg her kort har samlet et overblik over.



### Vinter - beskæring

- Om vinteren er planterne i dvale. Dette er oftest efter den første frost.
- Om vinteren beskærer vi planterne. Det er en avanceret proces, der er forskellige fra egn til egn og alt efter hvor gammel planten er.
- Ca. 90 % af sidste års vækst skæres af, således at vi har en eller to grene tilbage.
- På hver gren skal der være 6-10 knopper tilbage. På Haux mener vi der skal være 8 knopper. Alle vildskud udover disse skal klippes af.
- Efter beskæringen skal alle de mange grene der er skåret af, vikles og rives ud af ståltråden. Det er hårdt arbejde og skal gøre meget forsigtigt for ikke at ødelægge ståltråde, stolper m.m.
- Vi begynder at beskære stokkene i januar, hvor vi er helt sikre på at de er gået i dvale.

### Vinter - beskæring

Beskæring er en videnskab i sig selv og har stor betydning for årets, og næste års, høst.

Gennemgang heraf kræver en hel aften og en del praktisk øvelse.

Nye planter skal beskæres lidt forskelligt alt efter om de er 1, 2 eller 3 år.

Årets grene skal udvælges og beskæres. Derudover skal der yderligere vælges de to grene der skal være næste års hovedgrene. De skal beskæres på anden måde

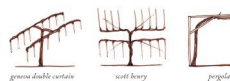
Efter beskæringen bindes de to grene op.

Der er ca. 250.000 vinstokke på Chateau de Haux – så det er et kæmpe arbejde, der kræver eksterne løsarbejdere. Problemet er at finde disse med den rigtige praktiske erfaring.

### GRAPEVINES

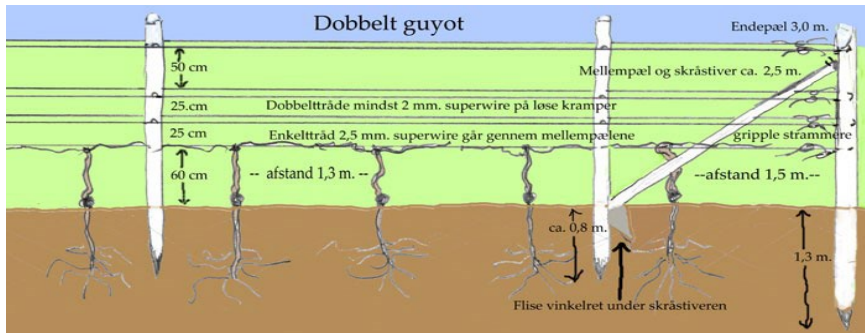


### COMMON VINE TRAINING METHODS



## Vinter – reparation af stokke, ståltråd m.m.

- Rådne, ødelagte stolper udskiftes
- Ødelagt og ståltråd der er faldet ned, repareres.
- Der pløjes mellem marker
- Der pløjes med et langt "spyd" langs rækkerne for at skære rødder der vokser sidelæns. Derved tvinges stokkene til at sætte rødder nedad. Vand der trækkes op i planterne, er derved mere mineralrig m.m. og udtrykker bedre vores "terroir". Ligeledes giver det mere sikkerhed for vand i tørkeperioder



## Orange Vin eller på fransk – Vin Orange

*En helt ny verden af smag fra Château de Haux*



Hvert eller hver andet år laver vi en ny vin på Château de Haux – Cuvee experimentale

I 2023/24 har vi lavet en ”Vin Orange”, en helt ny vin vi ikke ellers er set i Bordeaux.

Vi har eksperimenteret med at lave en god Vin Orange i 2-3 år, men først nu syntes vi at kvaliteten er som den skal være. Besøgende på Château de Haux har sikkert de seneste år bemærket den lille tank vi har liggende med navnet ”sputnik” – det er vores prøvetank til Vin Orange.

Vin Orange er lavet på hvide druer, der ligesom med rødvin, har ligget sammen med skaller og sten under gæringen. Denne skinkontakt giver en vin med mange smagsnuancer, og mere struktur. En spændende ny vin der er egnet til mad og som aperitif. Der er et vist indhold af tanniner og fenoler, to forhold der gør vinen mere stabil under lagring på flaske end hvidvinen fra Château de Haux der udvikler sig ganske meget fra år til år. Hvor længe vores Vin Orange kan gemmes vil fremtiden vise.

Vin Orange er på mange måder en ny vin på det danske marked, men faktum er at det nok er en af de ældste vintyper vi kender. **Udgravninger** viser at Vin Orange blev lavet i Georgien, for over 5000 år siden. De seneste 5 år er vin orange blevet en hip vin på de københavnske vinbarer, og man kan efter hånden finde den i diverse vinbutikker på nettet.

Det er ikke muligt at give en entydig beskrivelse af hvordan Vin Orange smager. Det afhænger fuldstændig af hvilke druer man anvender, oxidering under gæringen, gærtype, længden af den periode vinen ligger med skaller m.m.

Producenter i Tyskland og Østrig laver orange vin, der er frisk og frugtig i stilen. Her finder man noter af tropisk frugter, æblemost og hyldeblomst med høj syre. Vine fra Østeuropa har oftere et mere orange udtryk, med lang tids maceration og en højere grad af oxidering, med toner af brune æbler, nedfaldsfrugt, nødder og en tanninstruktur på skalaen ”let udtørrende” til ”ørken-mund”. Begge stilarter egner sig glimrende til mad og især de kraftige orangevine kan bruges til kødbaserede retter.

På Château de Haux har vi lavet en Vin Orange der ligger mere i stil som Østrig, dvs sige mere frisk og frugtig, men god sammen med mad, bl.a. ost. Den er kun begrænset oxideret, og er derfor kun lys orange. Den umiddelbare duft er fyldig og med svag duft af appelsinskal, mens smagen har noter af fersken, hyldeblomst. Den skal drikkes i en temperatur på 12-14 grader, dvs den skal tages ud af køleskabet ½ time før den drikkes. Smagen er umiddelbart noget afdæmper, men efter 10 min i glasset åbner den sig. Det er en spændende vin i høj kvalitet, der kan drikkes nu, men også vil kunne holde i nogle år under en vis udvikling.

Vi har kun en begrænset mængde, så vi har tappet Vin Orange Château de Haux 2023, på 50 cl. Flasker og pakker den i 3 stk. kartoner. Derved vil flere medejere få mulighed for at smage den.

Karton med 3 stk. 50 cl. Vin Orange 2023 Château de Haux – 199 kr.

Forventes til salg fra midt i Juni.

## Forårets og sommerens vine



Mandag d. 6 maj havde vi smagning af forårets vine på lageret i Herlev.

Mere end 200 medejere benyttede lejligheden til at smage forårets og sommerens vine. Der var stor entusiasme og glæde over vinene og alle benyttede lejligheden til at købe ind til forårets egen forkælelse og fester.



Vi havde stillet både hvide, rosé, clairet og flere røde vine frem til smagningen.

Jeg har nedenfor beskrevet de forårets vine som vi smagte, samt opsummeret nogen af de kommentarer vi fik undervejs.



### Blanc 2023, Reserve des propriétaires

Super klassisk tør Hvid Bordeaux, fik sidste år en guld medalje, samt blev rangeret som "best buy" i USA af The Wine enthusiasts, med 90 point ud af 100 mulige. Og det tilmed til i en priskategori der er næsten dobbelt så høj som medejerne rent faktisk betaler.

Det er altid fantastisk at vores vine bliver rangeret så højt, det viser at vinene vi laver er rigtig gode.

I smagen er den frist og typisk hvid Bordeaux på Sauvignon og semilion druerne, med smag og duft af sommer, hyldeblomst, græs m.m. afbalanceret med en lille andel der har ligget på fad, hvilket er med til at give en smule fedme i vinen.



### Rosé 2023, Château de Haux

Efter at have haft lidt problemer med kapslerne på nogle af Roséflaskerne i 2022, der gav en vis lille oxidering af vinen i nogle af flaskerne, der derved udviklede sig ret hurtigt, er vi igen tilbage på sporet med en rigtig sommer Rosé. Dejlig let og frugtig, kan drikkes når som helst til sol og sommer.

At vores Rosé 2023 er på menukortet på Saint Emilion's største restaurant på torvet midt en af verdens fineste vinområder, dokumenterer vel at kvaliteten er høj og der er tale om en rigtig god vin.

Laves efter den helt traditionelle "Rosé de Provence – metoden" – uundværlig for enhver medejer over sommeren.



### Clairét 2023, Château de Haux

Her er hvad dommerne skrev da vi for 3. år i træk fik guld for vores Clairét:

*Château de Haux, Bordeaux clairét - GULD.*

*Dejlig Clairét med en vinøs og fyldig profil, bygget op omkring intensitet, kraft og længde, på det aromatiske register over modne røde og sorte frugter, med nogle blomsterpræg, der giver delikatesse.*

Clairét fra Château de Haux er måske en af vores mest populære vine der utallige år har været udsolgt senere på året. Lavet primært på de røde Carbernet Sauvignon druer bliver Clairét mere fyldig og vinøs end en Rosé, og med mindre syre og tanniner end en rødvin. God til alt!



### Reserve des Propriétaires 2019, Rouge

Til forårets og sommerens vine hører naturligvis også nogle røde vine. Vi havde i år valgt at præsentere 2019 årgangen af Reserve des Propriétaires der nu er snart 5 år gammel. Et fint eksempel på at vi lagrer vores røde vine i nogle år på slottet for at kunne præsentere dem nu de en modne og rigtig dejlige.

Ved primeurtilbuddet skev vi i 2021:

*Generelt er Bordeaux i 2019 årgangen udråbt til en super årgang. Det er den også på Château de Haux. Vi betragter den selv på samme høje kvalitetsniveau som 2018, som var den bedste årgang på Château de Haux i mange år. Samme høje kvalitetsniveau, men anderledes.*

*Château de Haux Rouge 2019 er generelt koncentreret, rig frugt, høj alkohol og meget tannin, vel og mærke moden tannin.*



## Events på Château de Haux

Vi vil over de kommende måneder tilbyde nogle enkelte events for efteråret 2024 og 2025.

Bryllup, store fester og fødselsdage vil vi ligeledes kunne være med til at skabe rammerne for. Kontakt Birgitte på Telefon: (+45) 39 64 24 00.

Cykel events



Fester



Brylluper



## Så er vores pool på vej på Château de Haux

Billedet nederst er konstrueret ved at skanne den bestilte pool ind på den mark der er ryddet til byggeriet.

Til højre ser i et "salgsbillede" af den træterrassen omkring pool'en vi vil bygge.

For øjeblikket er byggeriet i nabohøring – fransk Bureaucrati – den nærmeste nabo ligger vel 600 meter væk.



## Følg os på Instagram og Facebook!

Vi oplever en stadigt stigende interesse på de sociale medier, hvor flere og flere udforsker Château de Haux. Her kan du se billeder, læse historier om andre medejeres oplevelser og være en del af fællesskabet

Instagram: Vi har taget Instagram i brug og deler flere billeder og små historier om livet på Château de Haux. Følg os under profilen "chateau\_de\_haux" og bliv en del af vores digitale fællesskab. Selvom du ikke har Instagram, kan du stadig følge med ved at søge efter



"chateau haux instagram" på internettet.

Facebook: Mange af jer har også fundet os på Facebook, hvor vi deler historier om Haux og vores lækre vine. Her kan du følge med i vores og andre medejerers dagligdag og være en del af Hauxs vinunivers.

Følg os på Facebook under profilen "Château de Haux Group"



## Indkaldelse til generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde

Aktionærer i selskabet indkaldes til ordinær generalforsamling, der afholdes:

Tirsdag den 28. maj 2024 kl. 16.00

på selskabets kontor, Smedeholm 17B, 2730 Herlev

### Dagsorden

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Fremlæggelse af årsrapport med revisorpåtegning og ledelsesberetning til godkendelse
4. Beslutning om anvendelse af overskud eller dækning af tab i henhold til det godkendte regnskab
5. Valg af medlemmer til bestyrelsen
6. Valg af revisor
7. Eventuelt

De sidste 8 dage inden generalforsamlingen er dagsordenen, årsregnskabet med revisorpåtegning og årsberetning og bestyrelsens fuldstændige forslag fremlagt til eftersyn på selskabets kontor Smedeholm 17B, 2730 Herlev.

Efter generalforsamlingen vil der som sædvanlig blive udsendt et glas vin.

## Hvordan bruger vi fade på Château de Haux



Det spørgsmål jeg altid med sikkerhed altid får ved smagninger er om vinen vi står og smager på har ligget på fad og hvor længe.

Som et led i de mere tekniske artikler jeg er begyndt at skrive her i NYT, skal jeg prøve at beskrive brugen af fade på Château de Haux til vores røde vine. Jeg beskriver ikke her arbejdet i kældrene m.m.- det ville blive alt for langt

Da vi købte Château de Haux i 1985 var det vores mål at lave røde vine præcist som de gjorde på de allerstørste slotte i Bordeaux, Chateau Latour, Chateau Margaux osv. Det vil sige kraftige, fadlagrede vine der skulle ligge flere år på fad i vores kælder og efterfølgende i kundernes kældre for at blive modne og dejlige at drikke.

Vi investerede derfor i en ganske stor fadkælder og i over 600 fade, dvs. egetræstønder. Det var en gigantisk investering.

Men forbrugernes smag har udviklet sig over de 40 år der er gået, mange har ikke en vinkælder, og produktionsmetoder i mark og kælder, har gjort at man kan lave rigtig god vin fadlagring.

Brugen af egetræsfade til vin kan spores helt tilbage til de gamle grækere i år 2500 f.Kr. og de har altid været en uundværlig del af vinproduktionen helt frem til i dag. Først og fremmest, fordi materialet var tilgængeligt for stort set alle, der boede nær en skov. Dernæst fordi fadene var praktiske beholdere, når vinen skulle

rejse langt på skibe eller vogne. I min barndom fik vi transporteret alle vine hjem på egetræsfade fra vinområderne, hvorefter de blev behandlet og tappet i vores kældre på strandvejen i Hellerup. (link til film).

I dag er brugen af egetræsfade på Château de Haux, ikke længere nødvendigt for at kunne transportere vinen til Danmark, men et bevidst og velovervejet valg for hver enkelt vin og det spiller en afgørende rolle for vinens kvalitet og smag. Hvad opnår man så ved at lagre en vin på egetræsfade? Effekterne kan groft sagt inddeles i tre kategorier; smag, struktur og oxidering (iltning).

Egetræsfade indeholder en lang række aromastoffer, der frigives til vinen, når de to kommer i kontakt med hinanden. Man kan derfor betragte fadlagringen som en form for krydderi til vinens umiddelbare frugtige karakter. Intensiteten og typen af aromaer, der kommer i vinen varierer alt efter træsorten, lagringstiden og måden træet er forarbejdet på.

### **Hvordan vi påvirker vinens struktur - tanniner, farve, smag mm.**

Egetræsfadet afgiver tanniner, der er med til at gøre vinen mere robust og aldringsparat, så den har bedre mulighed for at udvikle sig positivt i kælderens årene, men der er også masser af tanniner i drueskindet og stilkene, der har betydning for indholdet af tanniner i en vin.

Samtidig afgiver fadet en lang række aromatiske stoffer, der sammen med microoxideringen blødgør,

afrunder og mildner vinen, og dermed er med til at give vinen en lang række nye smagsnuancer.

**Nye fade eller genbrug?** Nye fade afgiver langt mere aroma og tanniner end fade der er 2 eller flere år gamle. Med tiden forsvinder smagsstoffer og syrer fra træet og primært micro-oxideringen bliver tilbage. Meget populært kan man sige at det svarer til at genbruge et tebrew mange gange. den første kop bliver god og kraftig, men efter 2-3 kopper forsvinder smag, farve osv.

Hvis vi kun brugte nye fade på Château de Haux ville vinene blive meget utilgængelige og skulle ligge i kælderen hos medejerne i rigtig mange år. Alle store vinslotte bruger derfor en blanding af nye, 1 år gamle og endnu ældre fade. Det samme gør vi på Château de Haux.

**Microoxidering.** Denne effekt er mindst lige så vigtig som den smagsgivende del af fadlagringen. Når en vin ligger på egetræsfade sker der en proces kaldet "Mikro-oxygening". Det betyder, at vinen udsættes for en lille smule iltning via porerne i egetræet og hullet i toppen af tønden, hvor vinen hældes i. Denne proces stabiliserer og koncentrerer vinens farve- og smagskomponenter samtidig med at den blødgør tanninerne i vinen.

**Er der forskel på eg?** Helt overordnet skelnes der mellem slavensk, amerikansk og fransk. Den franske eg er generelt opfattet som den fineste eg at anvende. Den er tættere i strukturen, og afgiver smag og struktur på en mere fin og afdæmpet måde end den amerikanske. Vi har på Château de Haux afprøvet fade lavet af alle tre typer træ. Ja, vi har faktisk prøvet at lave et fad engang af dansk eg fra nordjylland – det gik ikke så godt – alt blev hældt ud. Vi bruger nu kun Franske eg og kun i den såkaldte Barrique-størrelse, 225 liter. Vi køber fade fra flere forskellige producenter, da de anvender forskelligt eg, ristning osv. der alt i alt giver forskellige smag.

Ege-fadet kan afgive et væld af forskellige aromaer. De mest typiske er Vanilje, chokolade, cedertræ, våd jord. Kaffe, kokos, nelliker. De forskellige typer fade vil afgive forskellige smag, og man kan decideret bestille fadet med forskellige smagstoner.

Vi har baseret på mange års erfaring konstateret at vinene fra Château de Haux viser sig fra sine bedste sider ved at anvende 5 forskellige franske fad leverandører, hvor den en står for mindst 60%.

**Ristning af fadene** - Udover træsort, størrelse og alder på fadet, har det også særdeles stor betydning for smagen, hvordan det bliver ristet. Når en bødker fremstiller et egetræsfad bliver det til sidst brændt indvendigt over åben ild. Her skelner man mellem en let, medium eller mørk ristning. En let ristning af et egetræsfad vil fremme vanilje og karamellignende noter, mens et hårdt ristet fad afgiver mere mørke aromaer i retning af kaffe og røg.

Kommer alt vin på egetræsfad på Château de Haux ?. Nej – det gør det ikke. Som jeg har skrevet om tidligere har smagen udviklet sig hos vores medejere i de sidste 40 år. Nu ønskes lettere, mere frugtagtige vine der hurtigere kan drikkes.

I Processerne for at lave vinene på Château de Haux, sker der løbende en selektion. Før høsten beslutter vi hvilke marker der i år står bedst til de forskellige typer af rødvin, Clairet og Rosé. De høstes så i forskellige grader af modenhed på forskellige tidspunkter, og de enkelte marker og druetype placeres på særskilte fade. Efter gæringen smages de enkelte tanke, og vi beslutter hvilke der vil blive bedst af at ligge på nye fade, gamle fade, forskellige fadproducenter, ståltanke eller betontanke.

Gennem det efterfølgende arbejdes med vine og fade, og ved assamblagen ca. 15 måneder efter høsten, sammenstikker vi de røde vine vi skal bruge. Man skal forestille sig at vi står som en mesterkok med et stort antal smagsprøver fra forskellige fade og tanke med forskellige struktur, smag og holdbarhed, og vi søger gennem endeløse sammenblandinger at lave lige præcist de vine der bedst udtrykker vores "terroir" på Château de Haux.

De fleste af vores røde vine fra Château de Haux har således en vis procentdel af vin der har ligget på nye fade, en del der har ligget på ældre fade og en vis procentdel der har ligget på stål. De vine der har ligget på fad, har ligger der op til 6-12 måneder.

Grand Reserve har op til 90% ligget på egetræsfad. Reserve de Propriétaires har ca. 50 – 70% ligget på fad, hvoraf "Reserve des Propriétaires la Caves" har en højere andel af nye fade, og derfor skal lagres længere på flaske.

Udvikling og lagring på egetræsfad er således en vigtig del af signaturen for rødvinene fra Château de Haux.

# Hvad skal vi opleve i Bordeaux by?

På Haux.com ligger en brochure om vores ferieboliger og inspiration til hvad I kan opleve når I holder bor i ferieboligerne.

Derudover ligger der i alle husene brochure m.m. som tidligere lejere har indsamlet under deres besøg.

Selve Bordeaux by er en fantastisk by at besøge. Maser af liv, tonsvis af restauranter. Natteliv. Shopping.

- Capucins marked et af Frankrigs bedste madmarkeder med specialiteter af enhver art,
- Cité de vin (verdens største vinmuseum), moderne

kunst i basen for tyskerne's undervandsbåde på havnen,

- Musée de vin et de négoce for de virkelige vinnørdede,
- loppemarket ved Saint Michel kirken hver søndag,
- Palais Galian (romersk amfibiateater),

... og meget mere indenfor gåafstand fra parkering i det underjordiske parkeringskælder ved "la Bource" (der er altid plads). På nettet kan I finde åbningstider og rute.

## Oplevelser i Bordeaux og omegn

Naturligvis kommer man til Bordeaux for at opleve verdens mest kendte vindstækte, men der er så meget andet at se og opleve. Mange af disse tur ligger kun en kort køretur fra Château de Haux.

På Haux.com og i alle feriehusene er der en mappe med ideer og inspi-

ration til alt det, der kan opleves i området. Her er beskrevet mange spændende oplevelser, så det kan godt være svært at bestemme sig for, hvor tur man skal gå hen. Vi har forsøgt kort at beskrive nogle af de dejlige ture, vi selv tager på, når vi holder sommerferie på Haux.

### En tur i "Land of the Painted Caves"

Kører man fra Château de Haux til Bergerac og videre langs floden Dordogne gennem Lalande, kommer man til Périgord Noir også kaldet "Det sorte Périgord".

Flåderne har kun man opleve huler med 18.000 år gamle hulemalerier. Disse malerier har man kaldt for verdens største vildmarker.



### Loppemarkeder og antikviteter

Bordeauxområdet er et af de mest spændende områder at gå på jule eller franske loppemarkeder og antikviteter, de mange vindstætte i området, og den store rigdom giver rigtig mulighed for at gøre rigtig spændende fund. Der er stort set loppemarkeder og antikviteter hver dag indenfor 1 times køretid.



### Spil Golf i Bordeaux

Der er gode muligheder for at kombinere et ophold på Château de Haux med at spille golf på en af de mindst 14 baner i Gironde, hvoraf 11 ligger indenfor 45 min køretid. Det er specielt oplagt at forlænge sæsonen, da været er usædvanligt mildt end i Danmark. De fleste baner er åbent hele vinteren.



### Ka' du li' østers?

Nogle af Frankrigs allerbedste østers produceres i Arcachon bugten. Så hvis du kan lide østers, er et besøg hos østerskæberne i La Teste de Buch, blot en times køretid fra Château de Haux, en spændende og dejlig oplevelse.



## En dag ved vandet – har hver sommer været højdepunktet for vores børn.

En times køretid fra Château de Haux ligger Atlantikerkvædet. Her er der mange muligheder for at nyde en strand enten med stille vand for de mindre børn eller mere vådt vand med store bølger for de større børn.



### Bordeaux

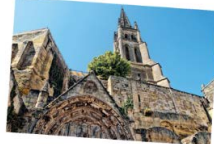
Bordeaux er en fantastisk smuk by som alle borde se! Her er så mange muligheder for aktiviteter langs Kysten med mange restauranter, butikker og stort madmarked om søndagen.

En tur ned af den lange "shopping" gade med de utallige butikker. Området med antikviteter, museer og Operan samt alle de små hyggelige caféer og restauranter, hvor man kan spise billigt.



### Saint-Émilion

Det er næsten uoverkommeligt at bo i en af ferieboligerne uden at tage en smut tur til Saint-Émilion. Det er den mest charmerende lille by i verden, som er på UNESCO's liste over beskyttede byer. Saint-Émilion ligger kun 20 minutter køretid fra Château de Haux, så en frokost på køretid, eller i en af de små hyggelige caféer, er et oplagt udflytningstilbud.



### Besøg på vinslottene i Bordeaux

Der er mange historiske vindstætte i Bordeaux's kender vindstætte, der tager imod besøgende med rundvisning, smagning og køb af flasker på stedet. Margaux, Paillet, St-Émilion, Sauternes, Pomerol og mange flere kendte områder ligger indenfor en kort køretid fra Château de Haux.

### Vinture med guide

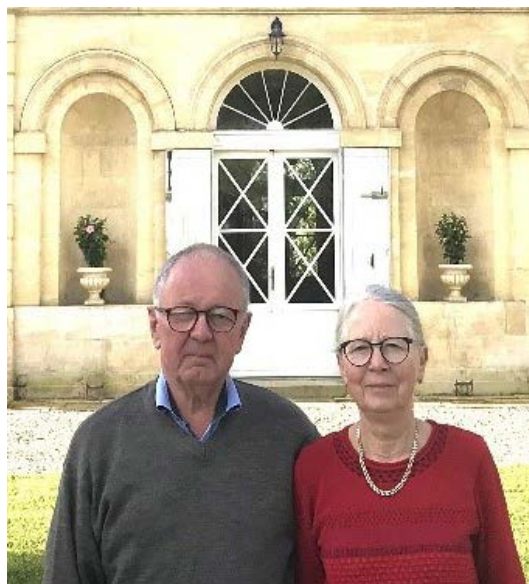
Mafrique starter fra en kendt vinfamilie, som vores familie har været venner med og handlet vin med igennem 3 generationer. Mafrique arrangerer private vinture rundt til de ellers lidt lukkede store vindstætte i Bordeaux området. De fleste vinture bjørner kender hun personligt, da hendes familie producerer nogle af områdets bedste vine.

Mafrique er dervedslende, og flere af dem har allerede med stor begejstring afprøvet en vintur med Mafrique.

Tilsvarende priser arrangeres direkte med Mafrique på [www.vin-bordeaux.com](http://www.vin-bordeaux.com)



## Værtsparet oplevelser de første måneder



Kære medejere

Vi er jeres nye værtspar på Haux her i 2024 – Pia og Gorm – og vi glæder os sådan til at se jer i løbet af sommeren.

Vores drøm startede i 2013, da vi var på ferie i Bordeaux området og ved denne lejlighed var med til onsdagsrundvisning på Haux. Der hørte vi første gang om det at være værtspar.

Dette satte nogle tanker i gang og da vi så igen i 2016 besøgte Haux og var til rundvisning hvor vi fik

*Vi vedhæfter lige et billede fra det årlige sammentræf af tidligere værtspar på Château de Haux. Mange giver stadig en hånd med som frivillige, og flere var på Haux i uge 12 for at lave museum m.m. som tidligere omtalt i første artikel i NYT.*

snakket med et andet værtspar, blev vi klar over at det kunne vi godt tænke os.

Det blev så i år, at drømmen gik i opfyldelse.

Det at være værtspar er spændende, man får mulighed for at få et lille indblik i den franske hverdag ved at snakke med "sine" kollegaer og man møder glade medejere på ferie. Vi har også selv haft mulighed for at tage på ture rundt i området, når arbejdet tillader det.

Når vi nu er her et helt år, har vi samtidig mulighed for at følge arbejdet på Château de Haux i en hel årgang. Vi kan følge årets gang i mark og kælder, så ingen dage ligner hinanden.

Der er også lidt at lave, så hverdagen bliver hurtigt fyldt lidt ud og man kan sætte små "fodspor" i haven og boligerne, hvis man har lyst. Og som gammel mekaniker er Gorm er gået i gang med at renovere hele bilparten, hvilket den nok også trængte til.

Nu er det så os der står for onsdagsrundvisningen, og igen, det er hyggeligt, for folk er interesseret i hvordan "deres" vin passes i marken, og hvordan den bliver passet og plejet i kælderen, for til sidst at blive tappet på flaske.

Vi har nu været her i næsten 4 måneder og glæder os til de næste måneder, hvor vi får jer dejlige gæster på besøg.



## Høstmiddag 2024 – en aften med delikate oplevelser



### Lørdag d. 9. november kl. 18.00

Velkommen til årets høstmiddag på det 4-stjernede Hotel Trinity i hjertet af Fredericia. Vi har været der før. Da vi hurtigt fik udsolgt så mange ikke nåede at komme med, prøver vi dette dejlige sted igen.

Denne gang har vi reserverer den store sal, hvor der er plads til 200 aktionærer.

Deres dygtige køkkenchefen vil sammensætte en lækker 3-retters menu, som trækker inspiration fra det franske køkken. Vi vil finde nogle spændende flasker frem fra kældrene på Château de Haux.

Middagen koster 1045 kr. (inklusive vin) og bestilles på vores hjemmeside efter først til mølle-princippet.

Sidste frist for tilmelding er d. 12. august. Tilmeldingen er bindende.

### Overnatning

Hvis I ønsker at overnatte på Trinity, skal i bookningen ske direkte til hotellet på 82271717, eller ved at sende en mail til [rec@trinity.dk](mailto:rec@trinity.dk), I skal opgive reservationsnummer 659930 ved bestilling.

Hotellet holder renoveringslukket i uge 27 og 28, hvor de ikke tager telefoner eller besvarer mail, så book i god tid.

Enkelt værelse koster 650 kr. Dobbeltværelse koster 900 kr. Inkl. lækker morgenmad.

Vi glæder os til at se jer og ser frem til en hyggelig aften med dejlige vine og lækker mad.

*Christian og Birgitte*



## Høstmiddag på Château de Haux



Høstmiddagen på Haux er en årlig tilbagevendende begivenhed og afholdes hver år fredag i uge 37.

En festlig og hyggelig aften med lækker mad og rigeligt af slottets dejlige vine. Vi starter kl. 18.30 med en drink i slottets have.

Tilmelding til høstmiddagen kan ske ved at sende en mail til [feriekontakt@haux.com](mailto:feriekontakt@haux.com)

Jeg glæder mig til en dejlig aften i ”hjemme lige” omgivelser.

*Birgitte*



## Besøg os i Bordeaux

*Hvis du endnu ikke har besøgt dit slot, så er det måske nu*



Château de Haux er smukt beliggende 25 km syd-øst for Bordeaux by i et landskab, der skifter mellem dale, skove med små vandløb og vinstokke i snorlige rækker. Der falder en utrolig ro over en, når man holder ferie på en vingård. Stress og jag i hverdagen glemmes alene ved udsigten ud over vinmarkerne, og det rige dyreliv er en lise for sjælen. 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 lykke.

Ved Château de Haux ligger der 4 hyggelige ferieboliger, ud over slottet.

- 1815-huset til 4 personer
- De to små huse nede i dalen Garonne og Dordogne med plads til 4 i hver
- Kældermesterens bolig til 2 personer
- Og selve slottet med plads til 16 personer



På Château de Haux vil der fra 2025 være et svømmebassin som kan bruges af de 4 boliger samt slottet.

15 minutters kørsel fra Château de Haux ligger vores anden vingård Château Saint Pierre med 3 charmerende boliger som med fordel kan lejes samlet, til fest eller hvis man er en stor familie.

- Résidence som har plads til 6 personer
- La Ferme med plads til 6 personer
- L'Ecurie også med plads til 6 personer

På Château Saint Pierre er der opsat et badebassin som kan bruges af alle 3 ferieboliger.



Inde på [www.haux.com](http://www.haux.com) kan du læse, booke og se flere billeder af feriehusene.



## Hjælp os med at finde nye aktionærer

Det er nu 38 år siden vi startede Château de Haux som et medejerprojekt. Siden da har vi naturligvis oplevet at have mistet kontakten til en del medejere. Dette skyldes bla. at mange i mellemtiden er flyttet, har fået ny email-adresse eller helt naturligt er faldet bort.

Vi er derfor hvert år nødt til at få nye medejere, der kan "ersatte" dem vi har mistet kontakten med. Vi opfordrer derfor løbende til at de nuværende medejere hjælper med at finde nye, aktive medejere for at vi kan opretholde Château de Haux i mange år endnu.

### 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](http://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 3. januar 2025, 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 nyrestaurerede 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.





# 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](http://www.haux.com) · [info@haux.dk](mailto:info@haux.dk)