

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

Maj 2022 · Nr. 72



Indhold

Hvert år sin nye vin fra Château de Haux.....	3
Det er svært at være grøn.....	4
Vi investerer hele tiden i at kunne levere bedre vine til jer.....	5
Vinbondelaug for medejere.....	6
Aktiviteter for medejere – hvordan er det gået, og hvad i fremtiden?	7-8
Gouttes d'Or.....	9
Det er oplagt at tage børn og børnebørn med til Château de Haux.....	10-11
Nye aktionærer	12
Fotokonkurrence på Haux	13
Bonjour.....	14
Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde	15
Har du glemt, at du har henlagt vin?	15
Konkurrence – ”Find en ny aktionær”	16
En sjov gave til den der har alt!	16

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 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.

Tjek de oplysninger vi har på dig

Vi har desværre mistet kontakten med en del aktionærer over tiden.

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

Hvis du behov for hjælp så ring til mig på 39642400.

Birgitte



Hvert år sin nye vin fra Château de Haux

På Château de Haux arbejder vi hele tiden med at udvikle vores vine. Nye og mere grønne produktionsmetoder har været fokus i flere år, men vi har også hele tiden finjusteret vores måder at passe marker og kældre på for at forbedre kvaliteten af vores vine hvert år. Se artiklen omkring dette længere inde i bladet.

Men samtidig prøver vi indimellem at lave helt nye vine. Dette dels for at følge med ejeres ønsker om at prøve nye vine, men vi gør det også for hele tiden at gøre det spændende at være med på rejsen i slottets udvikling.

Vi har i nogle tilfælde kaldt disse nye vine "Cuvée Experimentale" for at udtrykke, at det er en vintype, der er under udvikling. Typisk har vi så udviklet yderligere på vinen de efterfølgende år på baggrund af medejernes modtagelse af og kommentarer til vinen. Dette har også betydet, at nogle vine i tidens løb er gledet ud "af programmet" igen.

I år har vi lavet en virkelig spændende nyhed – Château de Haux Doux. Det er en vin, der taler lige ind i tidens trends. Blød, lækker og frisk men samtidig let sød og ikke mindst med en meget lav alkoholprocent på kun 8,5 %.

Dette er vinen til dem, der søger en rigtig blød og venlig vin. Den bør nydes kold og kølig en varm sommerdag på terrassen. Den er nok mest egnet til at blive drukket uden mad til, men den vil også kunne gå fint til en frokost i sommerlandet – og uden at man bagefter behøver en middagslur.

Den er lavet af samme druer og samme sammenstilling som vores Crémant, men den har naturligvis ikke bobler – vi fristes til at kalde det en "Champagne" uden bobler.

Vores testmagere blandt medejerne delte lejren i to. Den ene halvdel var helt vilde med smagen og den lave alkoholprocent, mens den anden halvdel syntes, at den var for venlig og for blød og desuden manglede syre. I den første gruppe var der en del, der mente, at det var den optimale "veninde-vin", mens den anden gruppe var overrepræsenteret af mænd, der mente, at der manglede syre og tanniner for, at det var en "rigtig vin".

Der er ikke andet for end at prøve den og bedømme selv – den er virkelig blød og lækker. Vi har kun lavet

4.000 flasker i alt, og min datter og hustru har allerede taget de første 100. Jeg håber, I vil tage godt imod den.

Venlig hilsen
Christian



Det er svært at være grøn

Som omtalt i sidste nummer af NYT har vi fået en anerkendelse af det Franske Landbrugsministerie for vores udvikling mod at passe bedre på miljøet, biodiversitet mv.

Dette er altså et stort skridt på vejen til at blive endnu mere ”grøn”, men det har vist sig at være mere besværlig end først forventet at være grøn.

De lokale vildsvin har fundet ud af, at vi arbejder på at forbedre forholdene, bl.a. også for dem, så de er flyttet ind i vores skov og på vores marker og desværre også i vores haver. I haverne har vi oplevet, at de stort set hver nat pløjer græsset op til stor irritation for vores værtspar, der hver morgen vågner op til en græsplæne, der ligner en pløjemark.

Vi har derfor været nødt til at sætte elektrisk hegn op omkring selve slottet. Og det virkede! Eller det var ihvertfald vores første tanke, indtil vi opdagede, at vildsvinene var flyttet ned i skoven til ”Husene i dalen”. Nu kan vi altså fortsætte der. De er helt ufarlige, og de kommer kun frem, når der ikke er nogen mennesker, men plænen ser noget pløjet ud. Det tyder dog på, at de kun kommer forbi, når der ikke er lejere i huset, så det kan være, at vi har fred nogle måneder nu.

Et af de nyeste skridt vi har foretaget i målet om at blive endnu mere grønne er, at vi er gået over til genbrugspap. Det betyder, at vi også har erstattet trækasserne til Grande Réserve. Man vil stadig kunne



bestille en trækasse særskilt, men som hovedregel vil vinen blive leveret i genbrugspap.

Derudover har vi ansøgt om at sætte solfangere op på vores tag på lageret i Frankrig. Hvornår vi får tilladelser fra det franske bureaukrati, er dog meget usikkert. Det kan ifølge de lokale tage flere år, så det venter vi fortsat spændt på.



Vi investerer hele tiden i at kunne levere bedre vine til jer



Efter i mange år at have investeret i omplantninger er vi nu gået i gang med investeringer i teknologi, der til dels kan sikre endnu mindre brug af pesticider og dels gøre vinen endnu bedre.

Som jeg har skrevet om tidligere er en del af det at lave god vin hele tiden at vælge det bedste: Vi planter på de bedste marker på vingården, og tager dermed de mindre gode ud af produktion. Vi vælger de bedste druetype i tiden, og vi omplanter de mindre gode. Vi sorterer druerne ved plukningen, og fjerner de helt modne druer. Dette er blot et par af de tiltag, vi foretager for at kunne levere bedre vine til jer.

Teknologien tiltænkt vores branche udvikler sig hele tiden. Indtil nu har sorteringen af druerne været manuel, men det tager selvsagt lang tid, og vi vil helst minimere den tid der går fra druerne plukkes til, at de ligger i tankene uden iltning.

Med moderne systemer, bl.a. laser og billedgenkendelse, kan druerne sorteres meget hurtigere og meget mere præcist, og dette er både ved høsten og ved hjemkomsten fra markerne.

Derfor har vi investeret i både en meget moderne høstmaskine og et automatiseret sorteringsbord. Vi vil tage begge i brug i 2022, men vi lånte allerede begge dele i høsten 2021 - og med meget godt resultat.

Ny høstmaskine med indbygget sorteringsenhed, der sikrer bedre kvalitet ved meget nænsom plukning og bedre sorterede druer.

”Bord” til automatisk sortering af druer, der sorterer eventuelle uønskede druer, grene mv. fra. Dette vil øge kvaliteten af vores druer, og metoden er meget mere præcis end ved håndsortering.



Ny jordbearbejdningsmaskine der hjælper med at luge mekanisk med formålet om at undgå pesticider. Det vil gøre os i stand til at luge en større overflade og derved undgå at sprøjte mod ukrudt mv.



Vinbondelaug for medejere



Vi får mange forespørgsler på, om medejerne kan deltage i høsten, kælderarbejdet, markarbejdet mv. på Château de Haux.

Helt generelt vil vi altid gerne involvere jer medejere, men det er for kompliceret at gøre dette i en moderne produktion, hvor der er stor fokus på kvalitet, hygiejne, kompetence og timing. Så det er desværre ikke rigtigt muligt.

Vi har derfor fået den idé, at vi vil lave et vinlaug, der uddanner jer medejere i vinproduktion, og som giver mulighed for, til de interesserede, at være med til i praksis at lave egen vin.

Undervisningen vil foregå i Danmark og den praktiske udførelse af det lærte vil foregå i Bordeaux.

På Château Saint Pierre har vi i en årrække forpagtet markerne ud. Vi har nu taget markerne hjem igen.

Vi vil koncentrere produktionen på ca. 1 ha omkring selve Châteauet. Her står nogle meget fine stokke, gamle og unge.

Tanken er, at medlemmerne af vinlauget skal dyrke druerne og gennem skoling i Danmark og praktik på Château Saint Pierre selv skal være med til at lave vinen.

Beskæring, opbinding, pasning af planterne, høst, plantning og meget andet vil være de områder vinlauget skal tage sig af. Pløjning mv., der kræver store

maskiner, vil medarbejdere på Château de Haux tage sig af.

Arbejdet i kælderen med bl.a. gæring og tapning vil medarbejderne på Château de Haux også tage sig af i starten, men hvis interessen omkring denne del af processen er stor, vil vi gå videre med dette arbejde også.

Hovedformålet er ikke at lave en stor mængde vin, men formålet er at give medejerne en mulighed for at lære at lave vin i teori og praksis.

Der vil ikke komme mange flasker ud af det, måske 2.000-4.000 flasker om året, men forhåbentligt vil denne vin være af god kvalitet. Vi ved fra tidligere, at vinstokke og marker på Château Saint Pierre giver grundlag for god vin.

Laugets medlemmer får forkøbsret til den producerede vin, og resten vil blive solgt til andre medejere.

Teoriundervisningen forventes at ligge over 3-5 aftener for laugets medlemmer, som også skal deltage i årets praktik på slottet. Teoriundervisning forventes at ske over vinteren 2022-2023.

Beskæring, opbinding mv. forventes at skulle ske i april 2023. Der vil derudover være lidt løbende arbejde i løbet af foråret og sommeren, mens høsten forventes sidst i september. Man forventes her at bo på Château Saint Pierre.

Opgaver fordeles efter ønsker og behov blandt laugets medlemmer med minimum 1 uges praktik på Château Saint Pierre.

Vi forventer, at der skal 25-50 medejere med i lauget.

Vi holder en informationsaften på lageret i Herlev den 8. juni 2022 kl. 17.00, hvor vi kan drøfte mulighederne. Har du ikke mulighed for at deltage fysisk kan du evt. deltage på web/teams.

Har du lyst til at blive "vinbonde" i praksis så tilmeld jer til informationsaftenen inden 1. juni 2022 på vinlaug@haux.dk.

Selve undervisningen er gratis, mens transport og ophold på Château Saint Pierre er for egen regning.

Aktiviteter for medejere – hvordan er det gået, og hvad i fremtiden?

Under Corona har vi periodevist ligget lidt underdrejet på aktiviteter for medejerne. Det har været svært at arrangere smagninger og fester, men det er alligevel lykkedes os at gennemføre en del arrangementer ved at lave begrænsninger, kvoteordninger, tilmeldinger osv.

Det har dog været særlig svært at lave noget udenfor lageret på Herlev, idet mange restauranter, lokaler osv. har været lukket, og de har krævet vagter m.m.

Men alligevel har vi fået afholdt, med en del besvær, over 25 smagninger, høstfester m.m. i Danmark, og et større antal "onsdagsrundvisninger/frokoster" og høstfester på Château de Haux, indenfor de seneste 18 måneder. Det har været besværligt, men festligt, og ofte har der været overbooket til arrangementerne, hvilket vi naturligvis beklager, men det har nu engang været kravene fra sundhedsmyndighederne.

Nu er vi udover Corona begrænsningerne, hvad gør vi nu?

Ja, vi fortsætter med "onsdagsrundvisninger/frokoster" for aktionærerne på Château de Haux i hele sommerperioden fra påske til efterårsferien. Husk at tilmelde jer, der er godt fyldt op for øjeblikket.

I Herlev vil vi fortsætte med onsdagssmagningerne, den første onsdag i hver måned, hvor erfarne medejere vil åbne specielle flasker til dem der kommer forbi.

Derudover vil vi naturligvis holde Høstfester både i Frankrig og i Danmark. I 2022 vil vi prøve at lægge den i Jylland, men tæt på Fyn. Husk at tilmelde jer.

Hver gang der kommer nye vine hjem fra Château de Haux, vil vi som sædvanligt invitere til smagninger, primært i Herlev.

Som noget nyt vil vi prøve at lave "Pop-up-smagninger" udenfor københavnsområdet. Lokale smagninger hvor vi låner en carport eller lign. hos en aktionær, og kommer forbi et par timer en lørdag eller søndag, med en kassevogn fyldt med smagsprøver og gode tilbud. Vi er ikke helt klar endnu, men forventer at starte efter sommerferien – **følg med på Facebook. Og har I en carport/garage/lagerlokale eller lign vi kan låne, må I meget gerne melde jer til nu.**



Som I kan læse andetsteds i NYT, arbejder vi også på at lave en vinskole for aktionærer der gerne vil prøve at lave vin selv. Nu må vi så se, hvor stor interessen er.

Og så, ikke mindst, har vi en del medejere der er i gang med at sætte Château de Haux hovedbygning i stand. Det kommer til at forsætte over vinteren, så vi er klar til udlejning til medejerne til påske næste år, hvis vi ikke bliver ramt af nye restriktioner, mangel osv..... osv.

Vi har stadig brug for frivillige medejere der kan hjælpe med få malet færdigt, opsætte tapeter og meget andet. Skriv til Christian@haux.com hvis I kan hjælpe.



Gouttes d'Or

Gouttes d'Or (De Gylde Dråber) er en gruppe af aktionærer, der har en ekstra tæt tilknytning til Château de Haux, og som tænkte, at det kunne være hyggeligt at møde mange af jer andre aktionærer og fortælle gode historier fra slottet og den gamle vinhandel og om vinene. Gouttes d'Or består af tidligere værtspar og et par tidligere medarbejdere i Knud Jørgensens vinhandel. Alle har vi besøgt slottet mange gange. Fælles for os er den store kærlighed til slottet, vinene og familien Jørgensen.

Vi startede i efteråret 2021 med vores onsdagsarrangementer, hvor vi åbnede op for muligheden for at smage forskellige vine - både ved vores store faste smagninger (RDP, Sommerens vine, Efterårets vine, Julens vine m.m.), men også når vi havde nye årgange at vise frem.

Vi vil fremover holde disse arrangementer den første onsdag i hver måned på kontoret i Herlev fra kl. 16:30 til 18:00. Ved disse arrangementer vil du kunne smage lidt forskellige vine, både nye og gamle. Ved arrangementerne vil vi holde en kort præsentation kl. 17:00,

hvor vi vil have forskellige relevante og interessante temaer hver gang. Vi har mange gode temaer på listen bl.a.:

- Hvad er forskellen på vores røde vine?
- Hvilke druer bruger Château de Haux?
- Slottets historie og den udvikling det har gennemgået siden det kom på "danske hænder"
- Turist i Bordeaux: Hvorfor kommer vi tilbage igen og igen?
- Hvad tilbyder værtsparret/Haux til aktionærer ved besøg?
- Faste smagninger, RDP, Sommerens vine, Efterårets vine, Julens vine m.m.

De enkelte arrangementer vil blive annonceret i god tid på vores hjemmeside, Facebook og Instagram.

Vi håber at så mange som muligt vil komme og få en hyggelig snak med os.

Hilsen
Gouttes d'Or (De Gylde Dråber)



Det er oplagt at tage børn og børnebørn med til Château de Haux

I mange år har jeg taget mine børn med til Haux i ferierne. Selv efter 37 år er vi afsted mindst en gang om året. Vi finder hele tiden nye steder at besøge, men vi elsker også at besøge de vante steder, hvor vi har været rigtig mange gange.

Vi startede med at være fem, nu er vi med børn, børnebørn og svigerbørn 14, når vi tager afsted. Som farmor/mormor er det fantastisk, at der findes et sted, hvor vi alle kan være samlet.

Inspireret af alle mine år på Haux med børn og nu børnebørn og ikke mindst af vores nye aktionærer, Toni og Julie samt deres to børn, som var på Haux i februar, kommer der her nogle eksempler på oplevelser med børn. Toni har sendt mig nogle af de nedenstående billeder af deres oplevelser.

Et besøg i Zoologisk Have er noget de fleste børn syntes er sjovt. Toni, Julie og deres to børn besøgte Bordeaux Zoo en dag i februar. De anbefaler varmt en tur dertil.



Vi besøger aldrig Château de Haux uden at besøge Bordeaux. Bordeaux har en lang havnekaj, som er blevet lavet om til en stor smuk folkepark. Her findes der både skaterbane og legeplads samt verdens største vandspejl på 3450 m² og med en dybde på 2 cm. Et perfekt sted for børn at soppe, og med jævne mellemrum forvandler spejlbassinet sig til en tæt tåge af damp. Et yndet udflugtsmål en varm sommerdag.



Derudover ligger Europas største vandrekliet, Dune du Pilat, en times kørsel fra Château de Haux - lige ud til Arcachon-bugten. Med en højde på 110 m, en bredde på 500 m og en længde på 2700 er den bestemt et besøg værd. Hvis I når op på toppen, er der den smuk-



keste udsigt ud over Atlanterhavet. Arcachon-bugten, med dejlig strand og stille vand, er perfekt til børn i alle aldre. Her kan man også sejle en tur med en af de små turbåde, som sejler rundt i bugten.

Et kvarters kørsel fra Château de Haux ligger der en fuldstændig turkisblå ferskvandssø. Her kører vi tit til, når vi bare skal have en svømmetur, og når vi syntes, der er for langt ud til havet den dag.

Hvis man "bare" vil tilbringe en dag hjemme på Château de Haux, er skoven omkring slottet med jagttårn, vandløb og skjulte stier et sted, hvor fantasien kan få frit spil.

Hilsen Birgitte



Udflugt til eventyrstårnet: På en fantastisk smuk dag i februar, tog vi på ekspeditionen til det sagnomspundne eventyrstårn, i skoven ved Château de Haux. Efter en hård tur op ad bakke for de små ben, faldt min datter pladask for magien ved stedet, og vi fik dette skønne billede i 'kassen', af hendes drømmende blik mod tagkonstruktionen inden i tårnet.

Insekthotel lavet af Vagn og Arild i foråret.

Toni

Nye aktionærer

Jeg har fået et spørgsmål om, hvorfor vi aktivt søger nye medejere.

Det skyldes, at langt de fleste medejere kom til ved starten af Franske Vingårde A/S, altså da vi købte Château de Haux.

Det er nu over 36 år siden, og en del medejere er faldet fra og er derfor ikke længere aktive. Det vil sige, at de ikke køber slottets vine, deltager i smagninger, lejer ferieboliger osv. Samtidig er mange af medejerne også blevet 36 år ældre, og vi vil gerne have nogle yngre medejere også.

Vi er derfor nødt til at gøre noget for at få flere aktive medejere - både ved at søge at aktivere nuværende medejere og ved at få nye medejere ind i kredsen de kommende par år.



Billedet er fra vores første stiftende generalforsamling. Som det vist med al tydelighed fremgår er det nogle år siden. Jeg selv sidder midt på første række, og som flere medejere kommenterede, havde jeg stadig noget hår på hovedet dengang.

Hilsen Christian

Sommerens Vinsmagning i Aarhus

Du inviteres hermed til vinsmagning af sommerens vine:

Søndag den 19. juni
mellem 14.00 og 16.00
Hotel CABINN Aarhus
Kannikegade 14 - 8000 Aarhus

Der vil blive budt på et udvalg af sommerens vine, og i særdeleshed glæder vi os til at præsentere det nyeste skud på stammen Château de Haux Doux 2021.

Tilmelding på www.haux.com



Sommerens Vinsmagning i Herlev

Du inviteres hermed til vinsmagning af sommerens vine:

Onsdag den 15. juni
mellem 16.30 og 18.00
Smedeholm 17B - 2730 Herlev

Der vil blive budt på et udvalg af sommerens vine, og i særdeleshed glæder vi os til at præsentere det nyeste skud på stammen Château de Haux Doux 2021.

Tilmelding på www.haux.com

Fotokonkurrence på Château de Haux

Hvert år afholder vi en fotokonkurrence på Château de 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 2021 har vi trukket 5 vindere. De 5 heldige vindere som hver har vundet 12 flasker vin, er LS Helsing, PH Odder, TM Frederiksberg, LB Vedbæk, ACD Værløse. Vinderne har fået besked.



Bonjour

Beretning fra værtsparret 2022 – Conny & Vagn



Vi er meget glade for at være udvalgt som værtspar på Chateau de Haux i 2022.

Efter afsluttet arbejdsliv i finansverdenen, nu som livsnydere, skal vi prøve at arbejde sammen. Spændende.

Vi samler på oplevelser, og vi er ikke i tvivl om, at 2022 bliver en af de store.

Gloser som livsbekræftende, fantastisk og endda livsførlængende har vi hørt fra tidligere værtspar.

Værtsparret 2021 Marianne og Michael har forberedt os på livets gang på Haux og St. Pierre. Tak for det.

Vi ankom den 10. januar. Og har nydt hver dag siden. Der har kun været lidt varmere end i Danmark. Det har været et køligt forår. Flotte solopgange og solnedgange. Klippede græs første gang sidst i februar. Nydt lyden af tranerne, der i flokke på flere hundrede er på vej nordpå. En gang i mellem bliver de forstyrret af rovfugle, hvilket giver uorden i gelederne. Efter lidt cirklen rundt bliver formationen genoprettet og turen går igen nordpå. Uglen tuder om natten. Flagermus i vinkælderen og på lageret. Efter solen har fået magt, piler små firben hen over murene ved dueårnene. Påskeliljerne spang ud først i marts. Men stadigvæk koldt med temperaturer omkring 0 grader.

Sæsonen med gæster er startet og der er nok at se til. Hver uge skal op til syv ferielejligheder med sengepladser til 32 gæster klargøres. Græsset skal slås. Flasker på hylderne i butikken. Samtidig skal der løbende rives blade sammen, vildvin holdes nede, blomster gødes, vandes og meget mere. Og endelig skal vildsvinene holdes ude fra plænerne. Det er noget rod, når vildsvinene har været på besøg. Efter seks besøg har vi sat et hegn op om slotshaven. Siden – 6 uger – har der ikke været besøg.

Slotskattene – Misser og Pjuske – den absolut vigtigste daglige opgave – er at fodre dem hver morgen og aften.

Efter bedste evne lærer vi nye ord: Tondeuse, Magasin, Atelier bricolage, Salle de Reception, Assemblage, Ønolog, Terroir, Vinifikation og mange flere.

Hver morgen mødes vi med ”Bonjour” og ”Ca va” fra slottets franske ansatte. Altid dejligt positive. Vi snakker med dem, om hvad der sker i produktionen. Vort franske kunne være bedre, men lidt engelsk, fagter og tegn løser den del.

Det er spændende at følge arbejdet i vinmarkerne og få indsigt i produktionen. I skrivende stund er der kommet fine skud på vinstokkene. Der har været nok at se til for medarbejderne inden. Beskæring, fjernelse af afklippede grene. Tjekke træde og stolper i markerne og endelig opbinding af de tilbageværende grene på de enkelte vinstokke. 300 km. med vinstokke, og alt gøres manuelt. Et stort arbejde. Da beskæringen var afsluttet fik de frivillige (der arbejdede på slottet) og vi (værtsparret) et kursus i beskæring. Ups - det er ikke så nemt som det ser ud til. Men det var sjovt.

Der har også været tid til at tjekke forskellige seværdigheder, restauranter og nabovingårde. Vi har været til grisefest på L'Auberge. En hyggelig oplevelse. grillstegt grisearme, blodpølse og meget andet godt var på menuen. Der har også været tid til markedsbesøg både i Cadilac, Creon og La Treste. Ture til Bordeaux, St. Emillion og Atlanterhavet.

Rundvisningen om onsdagen m/vinsmagning og lunch-buffet er en af vore faste opgaver. Det er sjovt at fortælle om Chateau de Haux, markerne, produktionsbygningerne, og produktionen. Slottets og familien Jørgensens historier er spændende. Sidstnævnte har æren for, at vi kan stå her i 2022 og fortælle om et dansk/fransk Vinslot.

Vores formestmeste opgave er at give gæsterne en god ferieoplevelse og vi glæder os til at modtage alle i sæsonen 2022.

Vi vil gøre vort bedste og vi er klar.

Bedste hilsner fra
Conny & Vagn

Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde

Aktionærer i selskabet indkaldes til ordinær generalforsamling, der afholdes: Mandag den 30. maj 2022 kl. 16.00 på Selskabets kontor: Smedeholm 17B, 2730 Herlev

Dagsorden:

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Fremlæggelse af årsrapport med revisionspåtegning 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 årsregnskabet fremlagt til eftersyn på Selskabets kontor: Smedeholm 17B, 2730 Herlev.

Efter generalforsamlingen vil der blive serveres et køligt glas Rosé 2021.

Tilmelding er ikke nødvendig.



Har du glemt, at du har henlagt vin?

Dette er blot et lille opråb, da vi oplever, at nogle glemmer at tage deres henlagte vin hjem. Det er så ærgerligt. Husk derfor at tjekke om du har uafhentet vin på henlæggelseslageret.

Alt vin til og med årgang 2014 **skal** tages hjem nu. Årgangene 2015, 2016 og 2017 er dejlige at drikke nu, så du kan også med fordel bestille disse årgange hjem nu.

Det er let at bestille vinen hjem via vores hjemmeside:

- Gå ind på www.haux.com og log ind med dit aktionærnummer samt din adgangskode.
- Under "Gå til din profil" i øverste højre hjørne, kan du se, hvilke vine du har liggende på lageret og samtidig bestille disse hjem.

Hvis du behov for hjælp så ring til mig på 39642400.

Venlig hilsen
Birgitte



Konkurrence – ”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.dk – husk at skrive dit navn på ordren under ”Navn på anbefaler.”

Konkurrencen løber fra december 2021 til december

2022, hvorefter de fire heldige vindere udtrækkes af lykkens gudinde. Vinderne kontaktes direkte for aftale om 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.

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.

En sjov gave til den der har alt!

At give et vinslot i gave er ikke en mulighed ret mange har, men vi har alligevel løsningen. En aktie i Château de Haux.

Som medejer har du mulighed for at holde ferie i et af vores feriehuse, deltage i høstmiddage og smagninger, modtage vores nyhedsbreve med vintilbud samt to gange om året at modtage ’Haux Nyt’, hvor man kan følge med i, hvad der sker på eget slot – og ikke mindst at kunne sætte egen vin på eget bord.

En aktie i Château de Haux er derfor en gave til modtageren for hele livet. Gaven består af en fysisk aktie med modtagerens eget navn og en flaske Château de Haux rouge i en flot gaveæske.

Aktie samt gaveæske finder du på www.haux.com under ’Bliv medejer’.



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