

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX Aktieselskabet Franske Vingårde

November 2021 · Nr. 71



Indhold

Årets bedste gave – en aktie i Château de Haux.....	3
Tillykke!.....	4
1.400 m ² grundet glasfilt.....	6
Nyt fra byggelederen.....	7
Château de Haux's højeste kvalitet.....	8
Rapport fra vores Maitre de Chais (den vinansvarlige på slottet) om årets høst.....	10
To helt forskellige vine fra Château de Haux årgang 2019.....	11
Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde Maj 2021.....	12
Instagram.....	13
Billeder fra Facebook	13
Nyt fra årets værtspar på Château de Haux.....	14
Château de Haux – et oplagt feriemål	15
Samvær og smagning for aktionærene hver 2. onsdag.....	16
Invitation til Julesammenkomst og smagning.....	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.

Jens Jensen

Mange af jer har allerede mødt Jens, som er vores nye kollega i Herlev. Jens kommer fra en baggrund med detail og lagerhåndtering, han hjælper os med at holde styr på lageret og tager imod jer, når der hentes vin.

Tag gerne fat i Jens hvis I har spørgsmål til vores vine, eller andet han kan hjælpe med.



Årets bedste gave – en aktie i Château de Haux

– og deltag samtidig i konkurrencen "Find en ny aktionær"

En sjov gave til den der har alt! At give et vinslot i julegave 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, som du kan give juleaften.

Husk at bestille i god tid, da det helt sikkert bliver svært at få leveret gaver op mod jul.

Er du sent ude kan du investere i en digital aktie som gave, som dermed er uden gaveæskens og flaske. Aktien kan du i stedet selv printe ud med det samme, og gavemodtagerens navn vil også her stå på beviset. Det er så også lidt billigere.

Samtidig deltager du i konkurrencen "Find en ny aktionær" med flotte præmier. Konkurrencen udtrækkes den første uge i januar. De heldige vindere får direkte besked.

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



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 "La Residence", som er hovedhuset på Château Saint Pierre.

Et halvt års forbrug af vin

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

30 flasker vin

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

Tillykke!

... *Château de Haux* har fået den højeste anerkendelse for udvikling af miljøet



De seneste 5-6 år har vi arbejdet med at udvikle nye produktionsmetoder, plante nye vinstokke, investere i nye maskiner til markerne for at sikre mindre brug af pesticider m.m. Alt sammen for at Château de Haux tager mere hensyn til naturen.

Vi har nu, som belønning for vor indsats, modtaget en offentlig anerkendelse fra det Franske Landbrugsministerie, certificeringen "Haute Valeur Environnementale" (Certifikat for Høj miljømæssig standard). Certificeringen er den højeste miljøcertificering for landbrug i Frankrig.

Vi har opnået anerkendelsen ved en hel række tiltag. Vi har til at gennemføre processen fået hjælp af eksterne konsulenter, og det har været en langvarig proces, som vi hvert år har investeret i:

- 1. Omplantning.** Vi har konkret omplantet meget store arealer over de seneste år med vinstokke, der er mere resistente overfor de nu kendte sygdomme.
- 2. Mekanisk bearbejdning.** I stedet for at bruge "kemi" til at holde ukrudt m.m. nede, har vi løst problemet ved at investere i klippemaskiner m.m., der kan bearbejde mark og vinstokke fysisk. Det kræver flere timer på traktoren.
- 3. Sygdomsbegrænsende bæltter.** Den store skov der hører til ejendommen, som omkranser de sydligt liggende vinmarker, medfører at sygdomme, svampe m.m. meget nemt "kryber" fra skoven over i de nærtliggende vinstokke. Derfor har vi, på disse marker ved rydning af skov og vinstokke, skabt et bælte for derved at gøre det vanskeligt for sygdomme at sprede sig fra skoven til vinstokkene.
- 4. Overvågning.** Vi er meget opmærksomme på udvikling af sygdomme blandt vinstokkene og holder løbende tæt øje med de enkelte parceller. Så snart vi konstaterer, at et angreb er ved at udvikle sig, sprøjter vi, men kun det lille område der er inficeret eller om det er muligt, bekæmper sygdommen mekanisk.

- 5. Tiltag for at øge biodiversiteten i markerne.** Besøgende har sikkert set vores nye måleapparatur, der står i markerne og melder målinger af biodiversitet ind til en antenne. Vi måler på hvad tiltag, som at lade græsset gro osv., betyder for bier m.m.

Herudover har vi eksperimenteret med jordforbedring, gylle osv. Alt er ikke lykkedes helt som vi havde håbet, men vi fortsætter med forskellige tiltag også på dette område.

Hvor langt er vi nået på Château de Haux? Hvis vi kigger på, hvad vi bruger af omkostninger til gødning og bekæmpelsesmidler, kan vi se et markant fald de sidste 10 år. Vi taler om et fald på næsten 80%. Det har kostet på mængden af indhøstede druer i samme periode, og vi er lidt mere udsatte ved sygdomme, men udviklingen og princippet er vigtigt og vil blive fastholdt!

Slottets marker er i en betydelig bedre naturmæssig balance end tidligere og en tydelig effekt af tiltagene ser vi på dyrelivet, som er blevet langt mere livligt blandt vinstokkene.



Certificat

CERTIFICAT HVE – N° HVE-4138

AFNOR Certification certifie que l'exploitation

CHATEAU D'HAUX

410 Freres

FR-33550 HAUX

N° SIRET : 337 581 003 000 15

a été reconnue comme étant une

**EXPLOITATION DE HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE**

Au titre des articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime, pour la totalité de la production de l'exploitation soit l'activité de :

VITICULTURE

Cette certification est délivrée à l'exploitation, dans le cadre de sa participation à la **certification collective HVE Nouvelle Aquitaine pilotée par le Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine** et sous réserve du respect des exigences des seuils des indicateurs de performance environnementale.

La première période de production auditée concerne la campagne du : 01/11/2019 au 31/10/2020.

Début de validité : 13/10/2021

Fin de validité : 12/10/2024

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification

La certification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées à l'article 10 du décret n° 2011-694 du 20 juin 2011 relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles.

Le certificat, propriété de l'organisme certificateur, doit lui être restitué sur simple demande.
Seul l'original de ce certificat est valable.

Par décision du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire en date du 16 février 2012,

AFNOR Certification, est agréé au titre des dispositions des articles D. 617-19 et R. 617-28 du code rural et de la pêche maritime depuis le 22 février 2012 pour des périodes renouvelables de quatre ans.

CERTI F 1428.5b 02/2020

1.400 m² grundet glasfilt

Ja, det er dagens ordre fra renoveringsholdet på Château de Haux. Renoveringen er i fuld gang. Jeg får meldinger stort set hver dag om, hvor langt der nu er nået, og hvad der nu mangler. Forleden blev der bestilt 8 brusekabiner, og i dag var ordren altså så på 1400 m² grundet glasfilt.

Et nyt problem er stødt til. Efter meget modvillige forsikringsselskaber, regn indvendigt i hele slottet, corona og meget mere er problemet nu at skaffe byggematerialer. Dette skyldes blandt andet, at der er sat mange støtteordninger i gang rundt i Europa, og hele byggebranchen mangler materialer!

Jeg sidder her om natten og søger at finde byggematerialer helst i Frankrig, men oftest i Danmark, og indimellem i mere eksotiske lande. Jeg har fået nogle "venner", hos nogle af de større leverandører til byggebranchen, til at hjælpe med at finde de nødvendige materialer rundt omkring. Når det så er bestilt, sendes det mod Bordeaux med fragtmand, hvis man ellers kan finde sådan én!

Alligevel går arbejdet på Château de Haux fremad hver dag, og jeg lover jer, at det bliver så fantastisk flot. Første udlejning er sat til uge 35 næste år, så der er sat rigeligt med buffer ind i tidsplanlægningen.

Det glæder mig hver dag, når jeg får billeder fra dagens indsats. Følg selv med på Facebook.

Christian



Nyt fra byggelederen

Nu er vi i gang – og man kan se, at der sker noget

Efter en sommer med lange dage og maling af sprossevinduer, som har været et langsommeligt arbejde, med tungen lige i munden og lille pensel i alle kroge, er vi nu nået i mål med alle vinduer og døre inden vinter.

Det gamle køkken, som var udført med jernbetonarmerede bordplader, har stærke kvinder givet en overnakken med en mukkert og læsset på trailer -- så der nu er klar til nye VVS og EL-installationer, renovering af vægge og montering af nye køkkenelementer. Det bliver spændende.

Badeværelser er vådrumssikrede i henhold til danske regler og normer (nok lidt over de franske), men sådan noget går vi ikke på kompromis med.

Der er monteret brusenichebunde og afløbsrender i 8 badeværelser – Kæmpearbejde at få afløb i gulv til at passe i de fine nye bunde. Men det lykkedes.

VVS-installationer i vægge er også forbundet, så der er klar til næste fase: BEHANDLING AF LOFTER OG VÆGGE.

Og det er meget tidskrævende, idet der skal spartles, slibes, grundes, sættes glasfilt op og til sidst males 2 gange på 1.000m² vægge og 400m² lofter. Wauuuu!!!

Så det er godt at der, fra uge 46 og 10 uger frem, kommer en flok arbejdsivrige aktionærer, som følger op på det fantastiske forarbejde, der er udført indtil nu.



Uden den indsats, som vores aktionærer har ydet, var vi aldrig kommet så langt, og alle har hele tiden lagt vægt på kvaliteten. Man kan altid se, om udførelsen er i orden, men ikke hvor lang tid, arbejdet har taget.

Så derfor - en kæmpe tak til alle de aktionærer, som har lagt sjæl og timer på slottet.

Der har også været tid til slotsrundvisning, vinsmagning, fællesspisning samt sjov og hygge i det dejlige vejr, hvorom slottets beliggenhed har dannet en unik ramme.

Til foråret fortsættes fase 2 og 3, hvor vi håber, at der er aktionærer, som også gerne vil være med til at bidrage til færdiggørelse af slottet, og føle sammenholdet og gejsten ved at være en del af teamet.

Vi søger aktionærer, som kan bidrage med montering af 2 varmepumper, gulvafhøvling, maling, skabe, gardiner, møbelrenovering, indretning og udvendig terrasse etc. etc.

Har I lyst til at være med, så kontakt os på "birgitte@haux.dk", "christian@haux.com" eller "anne@terborch.net". Der er nok at tage fat på, og samtidig har vi det også sjovt.

De bedste hilsner
Anne Ter-Borch

Château de Haux's højeste kvalitet



I Bordeaux skabes hvert år nogle af verdens bedste og dyreste vine. Dette er grundlagt i jordbundsforhold, vejr og vind men særligt i flere hundrede års erfaring med at producere exceptionel god vin.

I Bordeaux producerer vi ikke tunge, koncentrerede, massefremstillede vine som mange vine fra oversøiske lande. Ingen tilsætning af farver, syrer, baser, smagsstoffer osv., men kun hvad naturen frembringer - behandlet med godt håndværk og erfaring.

Netop sådan laver vi vin på Château de Haux, og Grande Réserve 2019 er et af de bedste udtryk herfor. Man vil aldrig kunne opnå den fantastiske smag, der kommer ud af at lagre gode vine i kælderen, ligegyldigt hvordan man ved moderne metoder "laver vinen", så den hurtigt bliver klar til at blive drukket. Og skal man købe vellagret vin med en del år på bagen, er de hurtigt meget dyre. Derfor køb Château de Haux Grande Réserve nu en primeur og læg den på lager - det er meget billigere og meget bedre på lang sigt.

Kun i gode høstår laver vi Grande Réserve – Château de Haux' højeste kvalitet. En vin der er lavet til at blive gemt i en årrække i din egen kælder, eller, som vi tilbyder det, i slottets kældre.

Det er altid svært at følge efter et fantastisk år som 2018 var på Château de Haux, men høsten 2019 blev også et rigtig godt år.

De marker der anvendes til Grande Réserve er typisk beplantet med gamle vinstokke, der måske ikke giver meget vin men til gengæld en højere kvalitet. Charakterende med meget fine tanniner der giver vinen potentiale til at blive henlagt i 5-10 år. Vinen har ligget på nye og gamle egetræsfade og har derfor en fin blanding af syrer og tanniner, der netop er med til at sikre lang holdbarhed, og som samtidig gør vinen drikbar indenfor en overskuelig årrække.

Château de Haux - Grand Réserve 2019 - en rigtig Bordeaux med frugt og kraft. Grande Réserve 2019 har lidt mindre syre og tanniner end 2018 årgangen, men til gengæld er frugten blød og rund, hvilket gør, at vinen virker holdbar og alligevel med en behagelig fyldig smag.

Fadlagringen er med til at give det store udviklingspotentiale, og Grande Réserve bør ikke drikkes de første 5 år fra høståret 2019, dvs. ikke før år 2024, men den kan fint gemmes til 2030.

Smagning af 8 årgange af Grande Réserve

Onsdag d. 6. oktober havde vi onsdagssmagning med Gouttes d'Or (de Gyldne Dråber).

Vi havde planlagt, at de aktionærer der tilfældigt kom forbi, skulle smage 8 årgange af Grande Réserve samtidig med, at vi flittigt drøftede vinene med dem.

Vi smagte 2000, 2001, 2010, 2011, 2012, 2014, 2016 og 2019.

- **2000** – fantastisk årgang, selvom vinen naturligvis bar præg af alderen, var der stadig flot smag (frugt). Den kan holde nogle år endnu, men den bliver ikke bedre.
- **2001** – en typisk mellemårgang der egentlig er bedre end sit rygte. Det er svært at komme efter en fantastisk årgang. Den smagte tydeligvis gammel, og den var blevet lidt "tynd" og gennemsigtig med årene. Har nok været på toppen for 5 år siden.

- **2010** – igen en fantastisk årgang. Den holder helt fantastisk. Alle der smagte den var begejstrede. Flot af en over 11 år gammel vin. Man skulle nok have gemt lidt flere flasker, men den har smagt godt i flere år!

- **2011** – også her er der tale om en mellemårgang, der kommer lige efter et fantastisk år. Stadig fin farve, god "næse", tanninerne er brugt op, så den bliver ikke bedre. Frugten er ved at blive lidt tynd.

- **2012** – Klart bedre end 2011. Lige til at drikke nu, hvis man er til vellagret Bordeaux. Nogle vil nok mene, at den skulle være drukket for 2 år siden.

- **2014** – en svær årgang, men til gengæld på toppen lige nu. Mange af "smagerne" fandt en flot klassisk Bordeaux. Dejlig blød, vellagret og rund.

- **2016** – en rigtig god årgang på Château de Haux. Årgangen har stadig en del syrer og tanniner og kan derfor holde en del år endnu. Flere af "smagerne" mente, at den ville være fin til den kraftige julemad, hvor vinen skal have lidt mere syre til at stå imod det noget fede mad.

- **2017 og 2018** – var endnu ikke klar til at blive smagt, idet de skal gemmes i nogle år endnu.

- **2019** – også 2019 blev en rigtig fin årgang på Château de Haux. Grande Réserve 2019 er fyldt med smag, frugt og tanniner, så der er potentiale til 5-10 år på lager (eller mere). Som alle helt unge topvine, der er lavet til at blive lagt i kælderen, er den noget lukket at smage på og dufte til endnu. Men alle var enige om potentialet.

Overordnet set viste smagningen på tværs af 8 årgange, at Château de Haux Grande Réserve når sit potentiale efter 7-8 år men samtidig i ekstra gode årgange har et potentiale til at holde i rigtig mange år. Det blev også konstateret at Grande Réserve altid skal åbnes mindst 1 time før brug!

Christian

Rapport fra vores Maitre de Chais (den vinansvarlige på slottet) om årets høst



Jeg har valgt at gengive Stéphane's høstrapport direkte oversat. Man skal læse hans rapport med den viden, at han altid rapporterer om ulykker, problemer, at det ser slemt ud, osv. Nogle måneder senere rapporterer han så om en meget positiv udvikling, der naturligvis skyldes hans store indsats og evner, og om hvordan dette har medført, ikke bare en større høst, men også en betydelig bedre kvalitet.

Efter frosten i foråret var hans vurdering, at vi havde mistet ca. 50% af høsten. Nu har vi måske mistet 15%. Så det ser jo ikke så slemt ud. Kvaliteten af høsten i 2021 tyder på, som Stéphane skriver, en klassisk og dejlig årgang. Jeg har smagt Clairet, Rosé og Blanc. De bliver rigtig friske og helt på niveau med tidligere. De skal drikkes indenfor 1-2 år, men det er netop også tanken med disse vine.

De første druer til de røde vine, tog vi meget sent for at give dem så lang tid som muligt at modnes på. De vil give dejlige vine, moderne i stilen, masser af frugt, ikke for meget alkohol, men hurtigt drikbare. De allersidste druer, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot, nåede langt henne i oktober at blive fuldt modne, og vil give os rigtig gode vine til henlæggelse - "Cave des Propriétaires og Grande Réserve"

Rapport fra Stéphane, Maitre de Chais, Château de Haux
(direkte oversat fra fransk, så ordstillingen kan være underholdende)

"Årgangen 2021 bliver frem for alt et år der skal vise "Maitre de Chais" evner. Det krævede meget arbejde,

stor tålmodighed og på en eller anden måde at være filosof. På trods af alt dette vil årgangen på de enkelte Châteauer være afhængig af, om vinstokken har fået frost og vil være forskellig afhængig af ejendommens jorde og undergrund.

I begyndelsen af året ramte et varmt forår en del af Château de Haux. Og så blev vi ramt af frost, der ødelagde mange nysatte knopper. Heldigvis nåede et par modknopper (sekundær blomstring) at komme sent ud og fik lov til at få en lille smule druer.

Blomstringen var nu 15 dage forsinket i forhold til sædvanlig vis og gik ikke særlig godt især for Merlot. Sommeren var temmelig regnfuld med en tydelig mangel på sollys og varme. Dette fremmede sygdomme som meldug og tvang os til at overvåge vinstokkene meget nøje. Et mildere vejr lagde sig fra midten af august.

Høsten begyndte med 3 ugers forskel i forhold til årgangen 2020, og de første vine syntes i begyndelsen meget syre med et lille alkoholindhold og lavt udbytte.

På dette stadium er det kompliceret at overveje årgangens sande potentiale, men vinene fremstår velafbalancerede med en smuk friskhed. Vi har også nogle gode overraskelser, især på vores Cabernets og Petit Verdots, som vi kunne høste sent. I sidste ende er det en klassisk og interessant årgang, der virkelig vil have udfordret os til det sidste."

Christian

To helt forskellige vine fra Château de Haux årgang 2019



I august 2021 præsenterede vi "Cuvée Anniversaire" i anledning af Familiens 150-års jubilæum i vinbranchen. En helt ny vin i moderne stil, meget frugt, mindre tanniner og lige til at drikke indenfor kort tid.

Måned efter præsenterede vi Grande Réserve 2019. Vores top vin fra Château de Haux. En helt klassisk Bordeaux, og en vin der er lavet til at blive gemt i en årrække i din egen kælder, eller, som vi også tilbyder det, i slottets kældere.

Forleden lavede vi en lille smagning for at sammenligne de to vine. Som det kræves, blev de åbnet 1 time før, de blev smagt.

Det skal erkendes, at det er en lidt unfair smagning. Cuvée Anniversaire er en vin, der er lavet til at blive drukket nu, mens Grande Réserve 2019 er en vin, der er lavet til først at blive drukket om 5-7 år. For at sammenligne på et lidt mere fair grundlag, åbnede vi også en Grande Réserve 2014, som på en smagning for medejerne for kort tid siden af 9 forskellige årgange af Grande Réserve blev udvalgt til at være den, der var bedst at drikke nu.

Og hvad kunne smageholdet så bedst lide? Ingen tvivl om at vellagrede vine er en sjældenhed nu om dage, og alene derfor var der mange der samlede sig om-

kring Grande Réserve 2019 og 2014. langt de fleste vingårde laver nu om dage deres vine, så de kan blive solgt indenfor meget få år. Det betyder, at det er svært at få fat i gamle årgange, og hvis du kan få dem, er de ofte meget dyre eller af en ringe kvalitet (de blev ikke solgt hurtigt!). Derfor tilbyder Château de Haux det bedste af begge verdener. Medejerne kan købe vinene tidligt, til en god pris, og så følge dem hen ad vejen og drikke dem, når de passer til jeres egen smag. Nogle kan lide at drikke dem efter bare 4-5 år, mens andre gemmer dem i 20 år.

Grande Réserve 2019 var endnu tillukket og skal helt sikkert gemmes i fortsat 4-5 år. De professionelle på smageholdet mente, at det med tiden ville blive en rigtig fin vin, mens andre stort set ikke kunne smage eller dufte ret meget. Grande Réserve 2014 var lige som den skulle være. Vellagret med både fin frugt, modne frugter, blød og behagelig, og det er på trods af, at 2014 generel ikke var en så god årgang som 2019.

Château de Haux "Cuvée Anniversaire" 2019 havde på bare de 2 måneder den havde ligget og hvilet sig på lageret i Danmark, udviklet sig væsentligt. Da vi smagte den på Odd Fellow Palæet, var den stadig lidt køresyg efter transporten op gennem Europa, men nu er den rigtig dejlig. Naturligvis med meget frugt og noget syre, der giver den kant til at kunne klare julens lidt fede mad.

Det lykkedes ikke at blive enige om, hvad for en af vinene der var den bedste! Det kommer an på smag og behag, til hvad man drikker vinen til, hvad man er vant til at drikke og meget andet. Løsningen kom min kone med - Vi tager en kasse af hver!

Grande Réserve 2014 er dog udsolgt men 2016 er også dejlig, se smagenoter side 9.

Christian

Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde Maj 2021

Generalforsamlingen blev ikke som sædvanligt afholdt i selskabets lokaler i Herlev, men den blev gennemført fra et TV-studie og streamet ud til alle aktionærer, der ønskede at deltage på deres computer, mobiltelefoner eller lign.

Dette setup skyldes naturligvis coronasituationen, som gjorde, at vi ikke måtte samles ret mange aktionærer, mens vi på den anden side gerne ville give så mange som muligt muligheden for at deltage. Vi havde hyret Moot, et super professionelt firma, der bl.a. er specialiseret i at streame store møder, store generalforsamlinger m.m. Det var en rigtig spændende oplevelse, som vi ser på at gennemføre igen næste år.

Generalforsamlingen blev gennemført under god ro og orden. Der var et par hundrede aktionærer, der havde klikket sig ind på generalforsamlingen. De kunne både stille spørgsmål og komme med kommentarer på chatten.

Christian Jørgensen gennemgik, med støtte i mange billeder fra Château de Haux, årets gang på slottet, udviklingen i salget og særlige forhold for året.

Høsten for 2020 har igen været rigtig god. Vi fik bekræftet, at vi er en af de bedste vinmagere i området med meget positiv omtale i vinpressen i Frankrig og gennem nye medaljer til vores vine. Høsten var dog lidt mindre end året før og også mindre end forventet.

Christian kunne naturligvis ikke undgå at komme ind på branden og renoveringen af slottet. Forhandlingerne med forsikringsselskaberne blev afsluttet meget fint, men selve renoveringen går langsomt og er meget påvirket af corona.

Årsrapporten for 2020 er tilbage igen på sporet efter branderstatningen sidste år men viste et negativt resultat grundet store investeringer og den lidt mindre høst. Salget til aktionærerne viste igen en god stigende tendens, og vi har fint styr på omkostningerne. Arbejdet med at tiltrække nye medejere går rigtig godt.

Årets resultat var et underskud på 0,7 mio. kr. og en egenkapital på 12,5 mio. kr.

Regnskabet blev godkendt af de aktionærer der var "tilstede" på internettet.

Bestyrelsen blev genvalgt baseret på de fordelingsnøgler, der nu er for de valg af denne.

Selskabets revisor, Granth Thomson, blev genvalgt.

Generalforsamlingen blev desværre ikke afsluttet med et køligt glas af årets Clairet som sædvanligt. Det kan vi ikke streame på nettet – endnu!



Husk

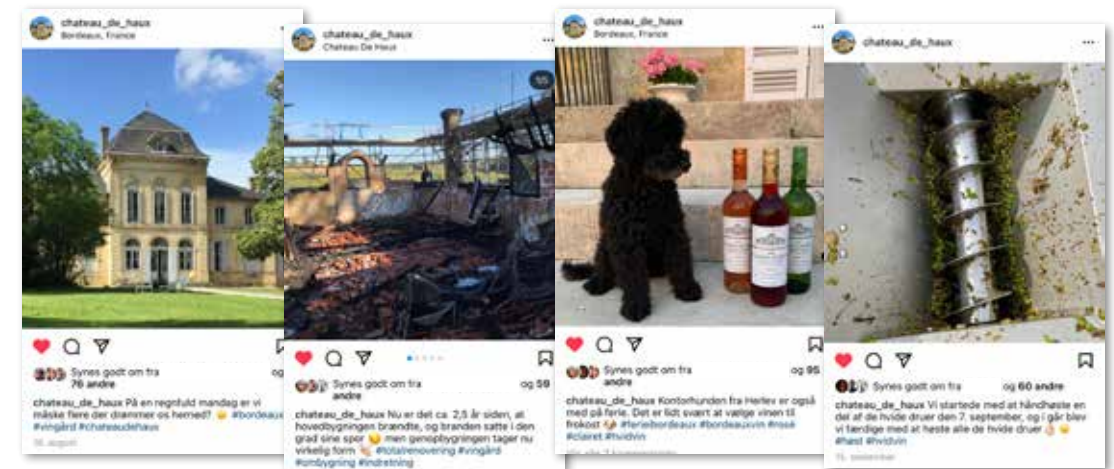
- At du selv kan se og rette din adresse, e-mail og telefonnummer ved at logge dig ind på www.haux.com.
- At tjekke, om du har henlagt vin på www.haux.com. Det er dit eget ansvar at få vinen taget hjem, mens den stadig kan drikkes.

Instagram

Flere og flere finder os på de sociale medier for at kigge på billeder, skrive historier om deres oplevelser eller bare være sociale omkring Château de Haux.

En del af jer har også spurgt ind til Instagram, så nu har vi sat Instagram i bevægelse med flere billeder og små historier om Château de Haux.

Har du lyst til at deltage i fællesskabet på Instagram, finder du os under profilen "chateau_de_haux". Du kan også følge med, selvom du ikke har Instagram ved at søge efter "chateau haux instagram" på internettet.



Billeder fra Facebook

Indsendt af glade aktionærer



Nyt fra årets værtpar på Château de Haux

Den 19. maj blev coronarestriktionerne endnu engang lettet, hvilket betød, at vi kunne tage på udendørs restaurantbesøg. Dette benyttede vi os naturligvis af, og det blev til det første af vores nu mange besøg på L'Auberge de Haux. En meget hyggelig og lokal restaurant, som også rigtigt mange af vores gæster har haft glæde af at besøge.

Foråret bød ikke på så mange gæster i ferieboligerne, men vi havde da fem gæster, som gerne ville holde Sankt Hans aften sammen med os. Det blev til en rigtig hyggelig aften med grillmad, gode vine og båltales alt imens, bålet af gamle vinrødder brændte i et bål fad.

Fra uge 26 begyndte der at komme gæster i alle ferieboligerne, hvilket betød rundvisning hver onsdag med efterfølgende frokost, som blev indtaget enten under de skyggefulde træer eller i det smukke receptionslokale. De mange gæster har givet os dejlige og hyggelige stunder.

Den 3. sidste etape af cykelløbet Tour de France kom meget tæt forbi både Château Saint Pierre og Château de Haux. Mange af vores gæster benyttede denne mulighed for at komme helt tæt på en af årets store sportsbegivenheder.

Høsten af de første Sauvignon Blanc druer skete med håndkraft. Rigtigt mange markarbejdere var tidligt i gang i marken med klipningen. Disse håndhøstede grønne druer skal indgå i den videres fremstilling af Cremant.

Årets høstmiddag på Château de Haux for aktionærer med familier og venner blev afholdt den 17. september. Vi var 72 som havde en forrygende aften med en dejlig og veltillavet 4 - retters menu med et dertil passende udvalg af slottes gode vine.

Under høsten fik seks aktionærer mulighed for at hjælpe til med håndhøstning på en meget stejl mark. Det blev en meget spændende og anderledes formiddag med ømme rygge og knæ til følge. Vi håber dog at vores håndhøstede druer vil tilføre den færdige vin lidt ekstra.

Slottets ombygning skrider også fremad. Alle vinduer er blevet malet, og gæstetoiletterne er blevet renoveret. Og så er de nye badeværelser på 1. og 2. sal ved at tage form. Men der er lang vej endnu.

Efter nogle dejlige sensommerdage i oktober, er efteråret nu også kommet til Château de Haux. Det betyder bl.a. nogle helt fantastiske solnedgange og flotte farver på træer og buske.

Tak til alle jer som har besøgt os på Château de Haux både som gæster i en af ferieboligerne eller blot på et hurtigt visit i slottets lille gårdbutik.

Husk at I fortsat har mulighed for at 'følge' os på Facebook-gruppen Château de Haux Group.

Marianne og Michael
Værtpar 2021



Château de Haux – et oplagt feriemål

Det har været en lang pause i udlejningen på Château de Haux. Corona har i perioder gjort det vanskeligt at være turist i Frankrig, og i perioder følt usikkert for mange. I Bordeaux går det fint med at styre smitten, og stort set alle restriktioner er fjernet. Mange medejerne har et opsparat "rejsebehov", så ferieboligerne for næste år begynder allerede at blive booket nu. Bestil derfor nu for næste år, da der kan komme pres på udlejningen.

Som værtparret siger: Vi savner jer!!

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.

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



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

- Ferie på min egen vingård til medejerpriser.**
- Nemt at komme dertil.** Kun 4 1/2 time fra København til du når Château de Haux. Jeg fortrækker Air France eller KLM over Paris eller Amsterdam.
- Fantastisk beliggenhed og mulighed for at følge vinproduktionen helt tæt på.** Midt i vinmarker og vinkældre og omgivet af skov og smuk natur.
- Hyggelige feriehus.** På www.haux.com kan du læse om husene og se billeder, se ledige uger og priser.
- 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.
- Dejlig mad.** Mange små lækre restauranter med 3 retter mad for omkring 25 euro.
- Bordeaux.** En meget smuk by med europas længste gågade, smukke bygninger og museer. Den skal opleves!
- Dejligt vejr.** Foråret starter tidligt, og der er et behageligt klima om sommeren. Det er muligt at spille golf hele året.
- Små spændene vinbyer med ugentlige markeder.** Mange små hyggelige middelalderbyer som bør opleves.
- At kunne sidde længe ude om aftenen.** Under en stjerneklar himmel med tusindvis af stjerner over en, lækker mad og dejlig vin.

Se ledige uger på www.haux.com



Samvær og smagning for aktionærerne hver 2. onsdag



I de seneste par måneder har vi nogle onsdag eftermiddage haft besøg af Gouttes d'Or (de Gyldne Dråber), hvilket mange aktionærer allerede har opdaget. I hyggeligt samvær kan I få en snak med nogle aktionærer, der har vin i blodet og som på den ene eller anden måde har tilegnet sig stor viden om Château de Haux, vores vine og hvad der sker og er sket gennem tiden på slottet i Frankrig. Samtidig med at I kan købe enkeltflasker af sjældne og spændende vine fra slottet, afhente bestilte vine og smage vine som vil blive udvalgt til netop disse onsdage. Kom og vær med. Alle er meget velkomne.

Gouttes d'Or (de Gyldne Dråber)

Vi er en gruppe af aktionærer, der har en tæt tilknytning til Château de Haux og tænkte, at det kunne være hyggeligt at møde mange af jer aktionærer og fortælle gode historier fra slottet og den gamle vinhandel og om vinene.

Gruppen består af et par tidligere værtpar, nogle der har været med til at renovere slottet for mange år siden 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 glæder os til en hyggelig snak om vine, slottet mm. Vi kan også vejlede lidt om valg af vine og evt. gode opskrifter til en hyggelig aften.

Vi håber på denne måde, at vi kan holde fast i vores store fællesskab af aktionærer og viderebringe erfaringer med "vores vin" og "vores vinslot". Fremover regner vi med at være til stede hver den første og tredje onsdag i måneden fra 15.30 til 17.30. Datoerne og ændringer kan ses inde på www.haux.com under arrangementer. Blandt andet vil vi den 1. december præsentere "Julens vine".

Invitation til

Julensammenkomst og smagning

Traditionen tro indbyder vi til julesammenkomst onsdag d. 1. 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 Grande Réserve 2016.

Vi glæder os til at se jer.
Birgitte

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