

Et "Grande" tilbud

TOPVINE DIREKTE FRA SLOTTETS EGEN KÆLDER

Grande Réserve 2011 og 2012 Grande Tradition 2006



Château de Haux
AKTIESELSKABET FRANSE VINGARDE

I 2001 lavede vi den første årgang af slottets topvin, Grande Réserve.

Siden da har vi hvert år forbedret arbejdet i markerne, tilplantet de bedste jorde, samt ryddet og nyplantet en række parceller, der begyndte at være "trætte". I Bordeaux er den højeste alder for en vinstok 30 til 40 år, og ser man i dag ud over vore marker, fremgår det tydeligt at vore beplantninger er udført med hensyntagen til kvalitet mere end til kvantitet, idet mange stokke har en højere alder.

Vi har samtidigt forbedret høstmetoden med håndsorthering, mindre udbytte pr. hektar, og gennem eksperimenter med nye vinifikationsmetoder opnået at producere vine, der passer til alle formål.

Hvert år hvor vejrgudene har gjort det muligt – ingen hagl – ingen frost – og masser af sol, har vi siden 2001 årgangen produceret en mindre mængde Château de Haux Grande Réserve, som efter en omhyggelig sortering af druerne og en kontrolleret gæring, har ligget på træfade i slottets kælder frem til aftapningen omkring 18 måneder efter høsten.



Reklameplakat fra 1896.

Grande Réserve har gennem årene fået en særdeles god modtagelse hos aktionærerne, og ud over nogle enkelte flasker i slottets butik, er alle årgangene fra 2001 og frem til 2010 totalt udsolgt meget hurtigt efter, at vi har tilbudt dem til vore aktionærer.

Normalt ville 2013-årgangen af Grande Réserve blive tilbudt her i efteråret 2015, efter at have ligget i vore kældre og modnet til salg. Men i 2013 besluttede vi, at kvaliteten af de indhøstede druer ikke var gode nok til at lave en Grande Réserve, hvorfor vi har valgt at tilbyde vore aktionærer en helt ekstraordinær blandet kasse af vores allerbedste vine fra kældrene på Château de Haux.

Både 2011 og 2012 høsten var begge så gode, at det gjorde det muligt at producere Grande Réserve af særdeles god kvalitet og i en rigelig mængde, hvorved vi kunne lægge nogle tusinde flasker til side i slottets egen kælder.

Her kom de til at ligge ved siden af en andenvin af særdeles høj kvalitet, henlagt for mange år siden, for gennem lagring i slottets kælder at blive en helt fantastisk 2006 Grande Tradition.





Grande Tradition

Vi har kun lavet Grande Tradition to gange i de 30 år, vi har ejet slottet. 2005 og 2006 blev lavet samtidigt i anledning af familiens 130 års jubilæum i vinbranchen.

2005-årgangen blev udbudt i 2011, idet denne årgang blev først moden, og den blev revet væk et tempo der medførte at vi måtte skuffe mange aktionærer, der ikke fik bestilt hurtigt nok. Vi forventer ikke at lave Grande Tradition i fremtiden, kun hvis vi igen får en fantastisk årgang der gør det muligt at lave denne kvalitet, og dette falder sammen med et jubilæum. Vi har drøftet at næste årgang kunne være 2033, hvor Peter Jørgensen fylder 100 år.

Det er nok en hver vinbondes drøm at kunne producere en vin af helt exceptionel kvalitet, og det vil vi påstå er lykkedes for os med denne vin.

Generelt er 2006 årgangen blandt de bedste og mest værdsatte produceret på slottet. Grande Tradition er nu, 9 år gammel, helt perfekt at sætte på bordet. En virkelig vellagret, helt igennem klassisk Bordeaux, som man kun sjældent får lejlighed til at nyde.

En gang om året har vi smagt en enkelt flaske for at følge udviklingen, og hver gang glædet os!

Det er en vin der lever op til de bedste traditioner i familien og i Bordeaux, og en kvalitet der går langt ud over hvad der normalt har kunnet produceres i Premières Côtes de Bordeaux. Derfor navnet Grande Tradition – sådan skal en stor Bordeauxvin smage – en vin af Grand Cru kvalitet. Den er baseret på Merlot druen og minder meget om en stor pomerol, i en kraftig klassisk Bordeaux stil og med en syre der gør, at den skal åbnes mindst 2 timer før brug.

Château de Haux 2006, Grande Tradition er først blevet rigtig klar nu, idet 2006 årgangen har vist sig særdeles holdbar og langsom modnende. Men den kan absolut også holde i endnu 3-4 år.

”Vi har besluttet at gøre indhug i slottes Réserve-lager og har pakket et antal kasser med Château de Haux’s TOP VINE i tre årgange, og til en ganske særlig aktionær-pris.”

Da der er begrænsede mængder af alle tre vine, tilbydes disse kun i en blandet trækasse.

Tre topvine

	Pris pr. flaske
4/1 fl. Grande Réserve 2012 – charmerende og delikat vin	kr. 135,00
4/1 fl. Grande Réserve 2011 – klassisk i duft og smag	kr. 155,00
4/1 fl. Grande Tradition 2006 – fantastisk vin!	kr. 235,00

Pris før kr. 2.100,00

NU KUN kr. 1.596,00

Som aktionær sparer du kr. 504,00



Bemærk at der er et begrænset antal af disse vine fra slottets egen kelder, så de vil blive leveret efter ”først til mølle princippet”

Det er ikke muligt at bestille vinene hver for sig



2011 La Grande Chasse – Bestil 24 flasker og få 6 flasker gratis

Bestiller du 24 helflasker 2011 La Grande Chasse de Château de Haux får du 6 helflasker ekstra uden beregning.

La Grande Chasse er en af vore største succeser, og vinen er blevet en ”klassiker” fra Château de Haux på kun 3 år. Perfekt til efterårets kolde aftener og kraftige retter.

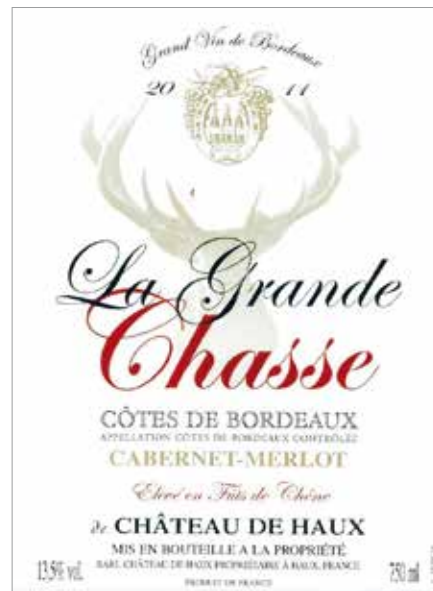
2011 La Grande Chasse er bygget på alle de bedste traditioner for vinene fra Côtes de Bordeaux.

Baseret på druesorterne Cabernet og Merlot giver det en vin med god frugt, masser af smag, og samtidigt med de bløde tanniner, der samlet giver en meget tiltalende kraftig efterårsvin.

Aktionærpris pr. helflaske kr. **74,50**
– leveres i karton med 6 flasker

Bestil fire kasser à 6 helflasker og få leveret yderligere 6 helflasker uden beregning.

30 flasker for 24 flaskers pris – altså pr. flaske kr. **59,60**



Grande Réserve MAGNUM



Mange af vore aktionærer ved at store flasker udvikler sig bedre med årene. Derfor laver vi hvert år et antal magnum flasker, der er særdeles velegnede til at lægge på lager, samtidig med de er imponerende at stille på bordet, når man har gæster.

Også af magnum har vi gemt et mindre antal flasker med forskellige årgange i slottets kælder, som vi tilbyder nu. De har udviklet sig, så man kan drikke dem nu og også med stor fornøjelse gemme dem yderligere 4-5 år.

Magnumerne tilbydes kun på internettet eller i butikken i Herlev, hvor priser og information om flaskerne kan findes. Meget begrænsede mængder og sælges derfor efter ”først til mølle”-princippet.

Efterårets blandede kasse

For jer, der vil have lidt vin til hverdag og fest, er vores blandede kasser altid en stor succes. Her er vinene til efterårets små fester og gode hverdage. Kassen er sammensat, så den passer godt til efterårets vejr og lidt kraftigere retter.

Kassen indeholder følgende:

- 4 helflasker 2011 La Grande Chasse
- 2 helflasker 2014 Château de Haux Clairat
- 2 helflasker 2011 Grande Réserve
- 2 helflasker 2008 Château de Haux Réserve des Propriétaires
- 2 helflasker 2012 Château de Haux Réserve des Propriétaires

Pris før kr. 1.116,00

NU KUN kr. **894,00**

Som aktionær sparer du kr. 222,00



Klar til høst.

Husk at udbringningen er gratis, hvis du bestiller 36 flasker eller mere.

... at lægge Æg er Hønenes Fag ...

Umiddelbart synes H.C. Andersens historie *Konen med Æggene* ikke at have ret meget at gøre med vin, men alligevel...

Indtil 1972 og Danmarks indtræden i Fællesmarkedet, var toldafgifterne på flaskeimporteret vin tårnhøje, og al vin til Knud Jørgensens Vinhandel blev følgelig hjemtaget på fad og aftappet i vore egne kældre på Strandvejen i Hellerup. Dette krævede naturligvis såvel erfaring som solid faglig viden.

Min bedstefar, vinhandler Knud Jørgensen, havde allerede i 1921 stiftet sit eget vinekseportfirma i Bordeaux: François Caspar et Cie, hvilket gav os mulighed for at købe direkte på selv de største slotte, og således sikre os, at vinene blev hjemtaget uden mellemlid i samme stand som de havde forladt vingården.

Forud for aftapningen af de røde vine fra Bordeaux skulle vinene "klares" for at fjerne bundfaldet. Hertil benyttede man 6-8 æggehvider pr. oxhoft (fad på 225 liter).

I et hæfte om "Praktisk Kælderarbejde" fra 1947 beskrives det således:

"Man pisker sine æggehvider til skum, udrører æggehvide-skummet i nogle liter vin og kommer til slut dette med på sit fustage (fad), som man meget, meget omhyggeligt gennembanker med et slagjern for at sikre sig, at beredslen er fuldstændig blandet ind i vinen hvor den langsomt synker til bunds, medtagende alle urenhederne."

På vor hjemmeside i højre spalte under "Vinkyperfilmen" ser du hvordan.

Denne film blev for mange år siden optaget af Nationalmuseet til en serie om "gamle håndværk". Teknisk er filmen ringe, men den viser på en udmærket måde, hvordan man i min læretid som vinkyper i Danmark og Bordeaux beredte med æggehvide.



Peter J. Jørgensen fik 3 år gammel sit første vinkyper-skødeskind af sin bedstefar.

Meget var anderledes for mere end 60 år siden. Selv de fineste vine blev aftappet i vinhandlerens kælder. Således husker jeg i vore egne kældre på Strandvejen i Hellerup, selv at have aftappet et fad 1952 Château Cheval-Blanc, Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion. I 1958 var det den mest kostbare vin i vor Bordeaux-prisliste til kr. 26,00 pr. flaske. I dag fås en helflaske af 2002 årgangen hos Millisime i Bordeaux for € 372 = ca. 2.790 kroner, eller mere end hundrede gange mere.

Klaring af vinen sker i dag gennem et topmoderne rustfrit stålfilter. Det er renligere, hurtigere og lige så effektivt, men der bliver ingen æggesnaps til medarbejderne.*

Peter J. Jørgensen med lærebrev som vinkyper

* Se side 63 i bogen "Fra landevejskro til Vinslot"



God stemning ved 30 års-jubilæumsfesten på Château de Haux.

AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 15 – DK-2730 Herlev

Tlf. +45 39 64 24 00 · www.haux.com · haux@haux.com

CHÂTEAU DE HAUX

F-33 550 Haux – France