

## Château de Haux, Grande Réserve 2012

### - Klassisk Bordeaux med stort udviklingspotentiale

Grande Réserve fortjener et par års lagring for til fulde at vise sin høje kvalitet. Den vil fortsat udvikle sig og give megen glæde, når den om nogle år tages frem ved en særlig anledning.

Primeur pris pr. helflaske kr. **99,75**  
– leveres i trækasse med 12 flasker

Primeur pris pr. magnum kr. **199,75**  
– leveres i trækasse med 6 flasker

Dette er en særlig Primeur pris – efter 15. november 2014 vil prisen være kr. 129,75 for helflasker og kr. 259,75 for magnumflasker.



## Invitation til smagning

Det er med stor fornøjelse, at vi hermed inviterer til smagning af tidligere årgange af Grande Réserve. Det forventes, at det er muligt at smage en fadprøve af Grande Réserve 2012 og efterårets vine, herunder La Grande Chasse 2011 og Château de Haux Rouge 2010.

### Tid og sted:

Smedeholm 15 – 2730 Herlev  
Torsdag den 23. oktober kl. 16.00 til 18.00.

Vi byder velkommen med et glas af den dejlige sprudlende Crémant Marquis de Haux, og der vil yderligere være lejlighed til at smage andre dejlige vine omtalt på bagsiden af efterårstilbudet.

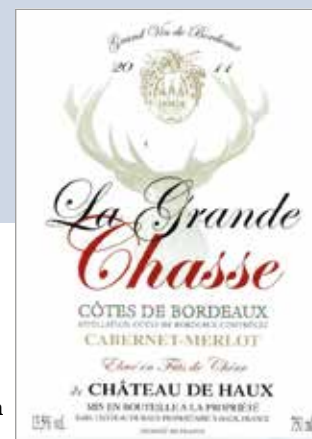
Sæt kryds i kalenderen – kom og tag gerne en gæst med.  
Tilmelding er ikke nødvendig.

## Efterårets vine

### 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 har været en af de største succeser blandt vore nye vine. Perfekt til efterårets kolde aftener og kraftige retter, hvilket har medført at La Grande Chasse er blevet en ”klassiker” fra Château de Haux på kun 2 år.

Den nye årgang af La Grande Chasse, er en moderne Bordeaux, men bygget på alle traditionerne fra området. La Grande Chasse er derfor en yngre, men veludviklet vin med flot frugt, masser af smag, og samtidig en del bløde taniner, der samlet har givet en kraftig efterårsvin, der kan drikkes nu.

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

Bestil fire kasser à 6 helflasker

2011 La Grande Chasse

og få leveret yderligere

6 helflasker uden beregning.

**30 flasker for 24 flaskers pris**

– altså pr. flaske **59,50**

## Tilbud på efterårets blandede kasse

### Kassen indeholder følgende:

- 1 helflaske Château de Haux Réserve de Propriétaires 2006
- 2 helflasker Grande Réserve 2008
- 2 helflasker Château de Haux Rouge 2010
- 4 helflasker La Grande Chasse 2011
- 3 helflasker Château de Haux Blanc 2012

Samlet efterårspris kr. **799,00**  
og du sparer kr. **275,00**



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 15 – 2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX

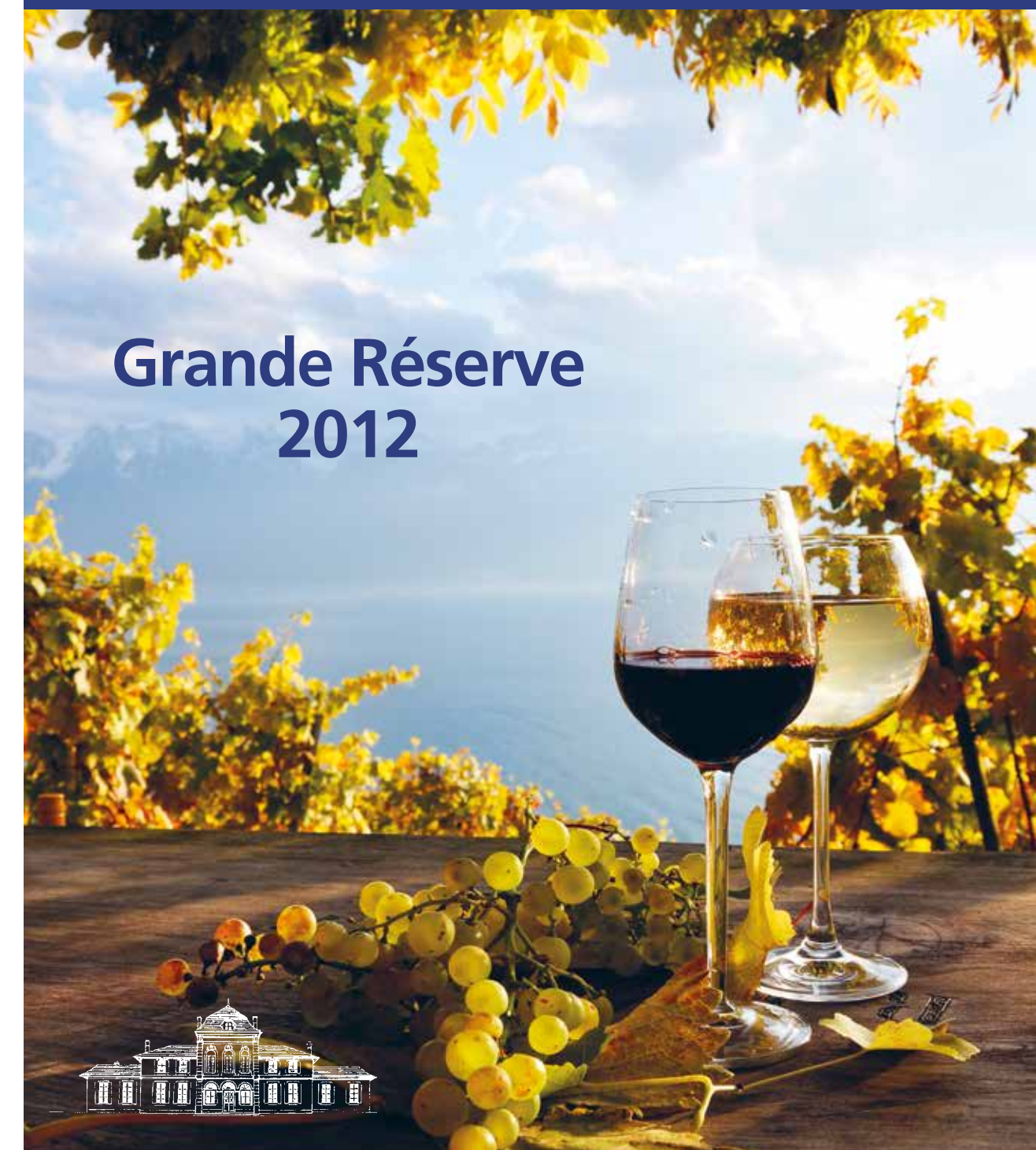
33 550 Haux – France

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

# Efterårets vine

Oktober 2014

## Grande Réserve 2012





# Château de Haux, Grande Réserve

På Château de Haux er der forgået en stadig produktudvikling gennem årene, og dette har medvirket til, at vinene er blevet stadig bedre. Vi har hvert år forbedret arbejdet i markerne, tilplantet de bedste jorde, tilkøbt vinmarker af højeste kvalitet og fjernet vinstokke fra de ringere. Vi har forbedret høstmetoden med håndsortering, mindre udbytte pr. hektar, og gennem eksperimenter med nye vinfikationsmetoder og særligt udvalgte egetræsfade, har vi opnået den højeste kvalitet.

Hvert år har vi produceret en beskeden mængde af vin, skabt på druer fra de bedste parceller, for herigennem at finde frem til den optimale assemblage, det var muligt at producere på Château de Haux' jorde. En vin der danner indblik i hvad Château de Haux kan med vores bare hænder.

Produceret på Château de Haux' bedste parceller, efterfulgt af en meget omhyggelig sortering af de enkelte druer og en kontrolleret gæring, ligger Grande Réserve på nye egetræsfade frem til aftapningen omkring 18 måneder efter høsten.

Dette giver en fornem, klassisk Bordeauxvin af høj kvalitet, som fortjener nogle års lagring på flaske for at opnå den perfekte smagsoplevelse.



Generelt var sommeren 2012 en lidt kold oplevelse. Dette påvirkede høsten i Bordeaux, idet vinslotte med stor andel af Cabernet Sauvignon i vinene, havde vanskeligt ved at få druerne til at blive helt modne, mens vinslotte med stor andel af Merlot fik fine druer ind i høsten. På Château de Haux, har vi netop en stor andel af Merlot, så 2012 har givet en meget fin, velafbalanceret Grande Réserve, med en stor andel af Merlot. Vi mener den vil minde mange aktionærer om 2004, som blev relativt hurtig moden, og stadig er dejlig flaske at trække ud af lageret i dag.

Vi er dog siden 2004 blevet væsentlig bedre til fadlagringen, der nu foregår i fade fra netop de producenter der vil kunne understøtte den enkelte årgangs kvaliteter.

For 2012 årgangen af Grande Réserve, er primært anvendt fade fra producenten Baron, der producerer alle sine fade fra egetræer, der har vokset i Midtfrankrig i over 100 år.

Grande Réserve 2012, vil kunne drikkes relativt hurtigt, dvs. indenfor 2-3 år, men vil stadig være dejlig i 2022.

# Hvorfor skal Grande Réserve lagres og hvor?

*”De fleste vindrikkere starter i Bordeaux, hvorefter turen går rundt i verden. Og når de så er blevet klogere, ender de i Bordeaux igen”.*

HUGH JOHNSON, VERDENSBERØMT VINSKRIBENT

At det er sandt, kan man se på priserne på de bedste vellagrede Bordeaux'er, der opnår astronomiske auktionspriser rundt i verden.

De gode årgange stiger hvert år i pris, hvilket skyldes, at de bliver bedre og bedre, desto længere de ligger i kælderen. Selv når de i virkeligheden smagsmæssigt er blevet for gamle, stiger de i værdi, alene fordi de nu er sjældne.

Meget få vine udbydes af slottene til salg i ældre årgange, idet priserne ville blive så høje, at meget få ville have råd til at købe dem. Derfor sælges vinene ”en primeur”, dvs. når de netop er færdige og klar til at blive hældt på flaske.

Vin der ligger i kælderen er levende – der sker løbende ændringer af vinen. Den er så at sige en kampplads for bakterier, enzymer, garvesyrer m.m. Vine der er bestemt til udvikling på flaske ændrer sig på visse områder: Alkohol- og syreindhold ændres ikke væsentligt. Tanninerne (garvesyre) bliver rundere og mildere gennem ændring af de kemiske forbindelser - det giver et blødere indtryk. Smagen ændres og udvikler sig væk fra det frugtagtige og mere hen imod større kompleksitet og flere aromaer.

Rødvin bliver ved lagring lettere i farven – hvidvin mere gylden. En vin anses traditionelt for at være på toppen, når tanninerne er afrundede og frugten stadig er til stede. Vinen er for gammel eller „over the hill”, når frugten er væk eller stærkt reduceret

og syren bliver for dominerende. Den bliver ikke til vineddike, som mange tror.

Château de Haux, Grande Réserve skal henlægges i en periode på mindst 2-3 år, for at det fulde potentiale kommer frem. De første år vil tanninerne bl.a. fra fadlagringen være ret skarpe og gøre vinen svær at drikke. Dette vil helt overskygge de fine nuancer i vinen.

Hvordan og hvor skal man så lagre sine store vine, som f.eks. Château de Haux, Grande Réserve 2012. De generelle retningslinjer er:

- a) så konstant temperatur som muligt ved (7-14 grader), b) i mørke, c) flaskerne bør ligge ned og d) der bør ingen vibrationer være.

Ofte anbefales en kælder, men også et vinkøleskab er en god løsning. Der er mange kloge hoveder, der har en mening om, hvor stor betydning de forskellige forhold har, specielt hvis vinen ligger på lager i en kortere årrække. Mange har dog haft stor glæde af at lagre vinen i et køligt lokale i en lejlighed, eller i et skab med isolering af f.eks. flamingo, der står op af en ydervæg, der vender mod nord. En bekendt af mig, der er stor vinentusiast, lagrer sine vine i flamingosildekasser i bunden af et mørkt skab i sit soveværelse, der vender mod nord. Han påstår, at hans vine udvikler sig lige så godt som i en vinkælder, hvis bare flaskerne ikke skal ligge i mere end 6-8 år. Hans eneste problem er, at konen vil have sit skab tilbage!



# Hver årgang af Grande Réserve

Hver årgang af Château de Haux, Grande Réserve, der ligger i kælderen, er en oplevelse, hvor man ikke kender det endelige resultat. Som udgangspunkt ønsker vi, at Grande Réserve skal ligge på lager i 8-10 år. Nogle gode årgange kan ligge i op til 15-20 år, mens vi slet ikke laver Grande Réserve i de mindre gode år.

Men vins udvikling er ikke er eksakt videnskab, så ikke sjældent bliver vi overraskede over en årgangs udvikling. Nogle gange udvikles vinen hurtigere end forventet og nogle gange tager det mange, mange år.

Hver eneste år, smager vi på alle årgangene (ja, det er hårdt at være kældermester ☺), og lægger smageresultatet ud på vor hjemmeside, hvor aktionærerne så kan se, hvornår vinen skal drikkes.

## Grande Réserve

Årgang	Tidshorisont	Kommentarer
2003	Drikkes nu	Flot vin, der næppe vil udvikle sig yderligere
2004	Drikkes nu	Blød, fin og delikat vin, der er drikkeklar nu
2005	Drikkes 2014 til 2020	Super i dag og pragtfuld den næste halve snes år
2006	Drikkes 2014 til 2018	God struktur med potentiale til flot udvikling over de næste år
2007	Drikkes nu	Drikkeklar nu, syv år gammel, men bør ikke gemmes yderligere
2008	Drikkes 2015 til 2019	Klassisk årgang med stort potentiale til udvikling
2009		Grande Réserve blev ikke fremstillet i denne årgang
2010	Drikkes 2016 til 2022	Fantastisk vin med et kæmpe udviklingspotentiale
2011	Drikkes 2015 til 2020	Klassisk Bordeaux i duft og smag
2012	Drikkes 2017 til 2024	Charmende og delikat vin, med fin holdbarhed

## Aktionærer kan opbevare deres vin i slottets kælder

I ”gamle dage” lagde man fornem Bordeauxvin hen til næste generation. Denne praksis er næsten forsvundet. Til gengæld er der mange aktionærer, der gemmer vine fra Château de Haux således de kan nyde dem, når de er modne. Men ikke alle har mulighed for at opbevare vinene under optimale forhold.

Som aktionær i Château de Haux, har du mulighed for, at få opbevaret Grande Réserve i slottets særlige ”medejer-kælder”, hvor vi sørger for, at de ligger under optimale forhold.

Det er således ikke nødvendigt at have egen kælder, for at kunne samle på og opbevare vine, som man ønsker at nyde i fremtiden, når de er

Vin der henlægges vil udvikle sig forskelligt alt efter temperaturen i det lokale, hvor vinen ligger. Stabil og lav temperatur er at foretrække. Helst under 15 grader, og ved meget lavere temperaturer udvikles vinen bare meget langsomt. Temperaturen må naturligvis ikke komme under 0 grader.

Nogle eksperter mener, at man som hovedregel kan regne med, at en halvflaske vil udvikle sig dobbelt så hurtigt som en helflaske, der igen vil udvikle sig dobbelt så hurtigt som en magnum osv.

Det er min erfaring, at man skal passe på med disse tommelfingerregler, idet vin er en levende organisme, der lever helt sit eget liv. Men helt sikkert et det, at en vin udvikler sig langsommere og bedre ved lave temperaturer og på store flasker.

Ønsker du at bestille både efterårets vine og henlægge Grande Réserve, skal bestillingen af Grande Réserve laves som en særskilt ordre.