

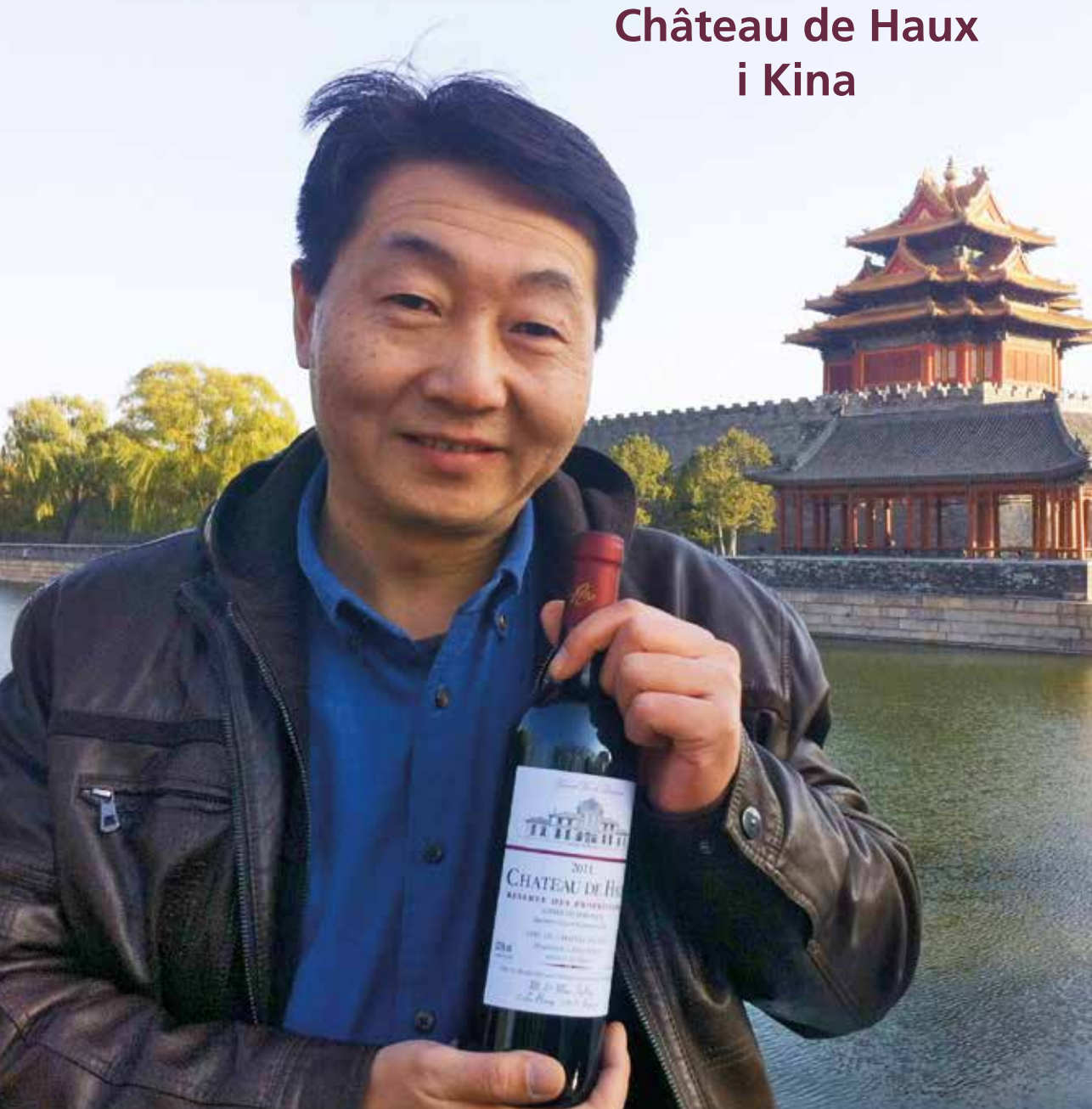
Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

December 2014 · No 57

Château de Haux i Kina



Indhold

Julens vin – en sikker succes!.....	3
...Om at "Drikke Jul"	4
Det er hårdt at være vinbonde – specielt om vinteren!	5
Nyplantninger	6
Høstrejse til Château de Haux, Bordeaux og San Sebastian 2015	7
Kalender 2014-15	8
Høstfest på Hedegården	8
Høstmiddag	8
Vin med hest og vogn	10
Omelette Geante	12
Referat fra generalforsamlingen	14
753 deltog i sommerens rundvisninger og buffetlunch	14
高地城堡干红葡萄酒 2008.....	15
Invitation – Julesammenkomst og smagning	15
Konkurrencen – "Find en ny aktionær"	16

Selskabets kontor og lager

Smedeholm 15
2730 Herlev
Telefon: 3964 2400

Telefontid:
Tirsdag til fredag 10.00 - 13.00

Åbningstid:
Mandag lukket
Tirsdag til torsdag 10.00 - 16.00
Fredag 10.00 - 15.00

Lukkedage i forbindelse med ferie kan ses på
haux.com

Forhandlere af Château de Haux kan ses på
haux.com under forhandlere

Aktionærnumre

For at kunne bestille på www.haux.com har du brug for at have dit aktionærnummer ved hånden. På de trykte bestillingskort står dette nummer i forbindelse med dit navn, og dette sammen med postnummeret, der svarer til din adresse registreret hos os, giver direkte adgang til at bestille til de særlige medejerspriser. Notér dette nummer et sted, så du altid har det ved hånden.

Det løbenummer og registreringsnummer der står på selve aktiebrevet er ikke dit aktionærnummer og kan ikke benyttes.



Martine Dumenieu – 25 års jubilæum

Martine blev ansat på Château de Haux i oktober 1989 med ansvar for bogholderi, korrespondance, fakturering til det franske hjemmemarked såvel som til eksport. Hun er på mange måde ejendommens kontakt ud ad til og kendt af alle aktionærer, der har været på besøg.

Hendes jubilæum blev fejret med opsættelse af en træplade med navn og ansættelsesår ved siden af de tolv andre, der gennem årene har arbejdet sammen med familien Jørgensen i 25, 40 og 50 år. Midt i den travle høstperiode var der tid til en festlig frokost i slottets spisestue for alle medarbejdere, arrangeret og tilberedt af Birgitte og Jette Jørgensen.

Julens vin – en sikker succes!

Château de Haux 2010, Rouge

I år har vi udvalgt Château de Haux 2010 til julen. Måske den største årgang i dette årti, berømt, og derfor udsolgt fra langt de fleste slotte. De flasker der er tilbage i markedet ligger oftest til væsentligt forhøjede priser. Vi har dog valgt at tilbyde vore trofaste aktionærer 2010-årgangen til en særlig ”julegavepris”

Château de Haux 2010 Rouge fik tildelt en SØLV-MEDALJE ved Concours Mondial Bruxelles i 2013 - en velfortjent udmærkelse til en exceptionel vin.

Vinen blev i sidste uge drukket til Høstfesten for aktionærer med stor succes. Alle var begejstrede for 2010. Selv om den stadig kan ligge nogle år endnu, smager den allerede nu fantastisk.

Aviserne og eksperterne svømmede helt over da 2010 – da årgangen kom frem.

Også 2009-årgangen var rigtig god generelt i Bordeaux, men ikke på Château de Haux, hvor hagl tog næsten hele høsten. Men vinen i 2010 blev alligevel meget anderledes end 2009, idet vejret var meget varm og det samtidigt var ganske tørt. Faktisk regnede det kun halv så meget i vækstperioden som i gennemsnit for de sidste 30 år i Bordeaux.

Blomstringen skete i to omgange, idet det midt i blomstringsperioden blev koldt, hvilket stoppede de planter der endnu ikke var blomstret, og først 10 dage efter gik blomstringen i gang igen, da det igen blev varmere. Vi måtte derfor høste over flere omgange og med meget stor håndsortering. Den store omhyggelighed under høsten medvirkede til, at specielt vore rødvine blev endnu bedre.

På grund af varmen og tørken igennem sommeren, fik vi en meget kraftig skal på druerne, hvilket giver kraftige vine med god syre, masser af smag og frugt. Vi kunne derfor lægge en stor del af vinen til lagring på træfad, hvilket har givet en super vin, med stor holdbarhed, men alligevel meget drikbar nu.

Den smager simpelthen bare godt!

Syren, alkoholen og kraften vil stå fint til julens lidt fede mad. Kompleksiteten er meget fin med mange smagsnuancer af vanilje, solbær og brombær og med en flot balance.



”...bedste årgang i Bordeaux siden 1961/1982! 2010 er allerede nu en legendarisk årgang”
(Berlingske Tidende)

”...it is a great, great vintage”
(Parker)

”...Man troede faktisk ikke, at 2005 og 2009 kunne overgås, men meget tyder på, at denne årgang vil blive en af århundredets største i Bordeaux. Rødvinen har bare det hele - frugt, alkohol, tanniner og syre. Og et langt liv.”
(vinavisen)

...Om at "Drikke Jul"

Den første kendte kilde, der nævner ordet jul, er Torbjørn Hornkloves Haraldskvadet fra ca. 900 om slaget i Hafrsfjorden 872, hvor Harald Hårfager forenede Norge:

"Ude (dvs. på havet, red.) vil han drikke jul, Den højtstræbende fyrste, Om han skal kunne ene herske; Ude vil han øve Frøjs leg."

Jul var midvinters drikkegilder, som blev afholdt i midten af januar, men vikingerne flyttede senere julen til den 22. december. Man drak jul. Med en skål bad man guderne Njord, Frøj og Jølner, alias Jule-Odin, om et godt nyt år. Især Jølner er nok en skål værd. Jætten Suttung opfandt øllet, men Jølner stjal opskriften og gav den til menneskeheden.

... og siden da har vi i Danmark "Drukket Jul".

Dette at drikke julen ind er således en hedens skik. Man drak jul ved at udbringe en skål til en guderne. Denne skåldrikning foregik ved at værten efter en kort hyldestale til guderne, kongen

"Denne Skaaldrikning var paa en Maade Julens højtideligste Øjeblik, hvor Julevelsigheden lystes over alle, og hver enkelt, efterhaanden som Bægeret vandrede rundt, blev Led i en og samme Samdrægtighedens Kæde. Navnene havde i Aarhundredernes Løb skiftet Klang; nu hed det ikke længere Thors eller Odins Skaal, men Kristi eller Vørherres, men iøvrigt var Fremgangsmaaden i sine Hovedtræk uden Tvivl uforandret siden Hedenolds Dage"

(Troels Frederik Troels-Lund vedr. jul omkring 1500-tallet)

m.fl. drak af et stort fad. Dette fad blev så sendt videre til sidemanden der igen holdt en kort tale, drak af fadet og derved "tildrak" sin sidemand. Således blev drikken sendt rundt i hele kredsen.

Ligeledes er det at sende hinanden drikkegaver til jul, en ældgammel tradition, der rækker helt tilbage til vikingerne.

Det er dog først langt senere at man er begyndt at drikke vin. I gamle dage drak man fortrinsvis mjød, senere øl og først langt senere vin. Det at sende vin som gaver er dog en ganske gammel tradition, idet man har skriftlige angivelser heraf helt tilbage til 1200-tallet. Det var dog kun konger og adelsmænd der modtog disse dengang meget dyre gaver.

Så når virksomheder i dag giver vingaver til medarbejdere og kunder til jul, er det virkeligheden en ældgammel tradition. Ligesom julefrokosten måske er en af vore allerældste traditioner, som vi alle kaster os ud i en gang om året, med ofte fatale konsekvenser dagen efter.

I sidste års jule nummer skrev vi om, hvorfor Château de Haux var en fortræffelig vin til julemaden, selv om enkelte eksperter nok ville mene at der skal kraftigere, mere syreholdige vine til. Men netop de lidt lette og elegante vine fra Bordeaux er med til at sikre at man ikke er opblæst og tung i hele kroppen efter julemaden.



Det er hårdt at være vinbonde – specielt om vinteren!



Hvad laver vi egentlig om vinteren på Château de Haux? Ja, det kunne man skrive en hel bog om. I kælderen arbejder vi med at lave årets druer om til super vin, mens man i markerne primært beskærer og opbinder hver enkelt stok.

På Château de Haux beskærer vi vinstokkene i klassisk Bordeaux stil. Alle sidste års grene skæres af, med undtagelse af en eller to, der så efterfølgende ombukkes og bindes fast til ståltråd, der er spændt op på tværs af marken.

Det giver et billede af arbejdets omfang når man tænker på at der på Château de Haux's marker står ca. 250.000 vin stokke.

Om en eller to grene efterlades og bindes op er lidt af en ”religiøs” diskussion. På Château de Haux har vi valgt at primært opbinde én gren.

Overfor ses samme plante før og efter beskæring og opbinding.

Først klippes alle grene, der er vokset ud sidste år, af. Det er typisk 6-10 grene. Til dette brugte man indtil for få år siden en almindelig havesaks, mens der nu er kommet elektriske sakse, der kører på batterier der ligger i veste, den enkelte markarbejder bærer.

Herefter trækkes alle de afklippede grene af. Dette kan være et hårdt arbejde, da de typisk har vokset sig ind i hinanden og i ståltråden, der har

holdt bladhanget oppe hele sidste sommer. Hvis vi er sikker på, at der ikke er sygdomme i grenene, pløjes de ned, for at være en del af den organiske jordberigelse. Modsat indsamlet grenene, hvis vi ikke er sikre på at de er sygdomsfri.

Til sidst beskæres den gren, der skal blive den bærende for næste års høst, således at der sidder 6-8 knopper tilbage på grenen, og den bindes op med enten bomuldsgarn eller en lille jernklemme. Således skal vi gennem alle stokke 3-4 gange hver vinter. På Château de Haux betyder det at vi på en eller anden måde skal have fat i vinstokkene op til 1 mio. gange hver vinter. Og det er hårdt arbejde i kulde og regn i december til februar måned.

I samme periode skal der pløjes og dybdepløjes så rødder der går horisontalt i overfladen af marken skæres over, og stokkene tvinges til at sætte rødder dybt ned i jorden. Dette gør at stokkene henter vand længere ned, hvilket giver mere mineralrig vand og samtidig sikrer mod tørke i et vist omfang.

Også hele netværket af ståltråd, hvor næste års planter skal vokse op ad, skal repareres, strammes op m.m.

På Château de Haux kan vi ikke klare alt dette med egne medarbejdere alene, men må tillige have midlertidige ansatte til at hjælpe med beskæringen. Så kommer I forbi i vinterperiode kan I finde 10-15 medarbejdere i markerne på Château de Haux.

La Gabarre – en blandet succes

På Château de Haux søger vi hele tiden nye veje for at udvikle vinene til aktionærerne. En række vine er således gennem årene blevet udbudt som "Cuvée Experimentale".

I 2013 årgangen havde vi valgt at producere en "fornøjelig" rødvin, væsentlig lettere, med kun 11% alkohol og mindre syre end slottets klassiske røde vine. Udgangspunktet var samme produktionsmåde som for Claret, men i stil mere "Rødvin". Men det er hverken rødvin eller claret.

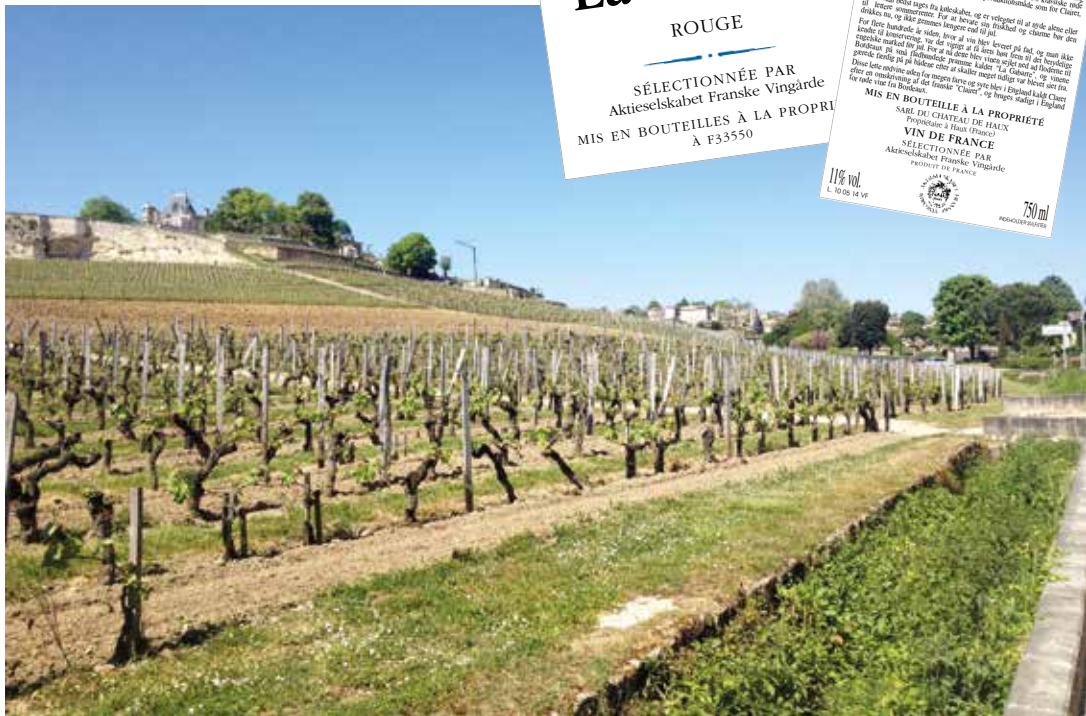
For flere hundrede år siden, hvor al vin blev leveret på fad, og man ikke kendte til konservering, var det vigtigt at få årets høst frem til det betydelige engelske marked før jul. For at nå dette blev vinen sejlet ned ad floderne til Bordeaux på små fladbundede pramme kaldet "La Gabarre", og vinene gærede færdig på bådene efter at skaller meget tidligt var blevet siet fra.

Disse lette rødvine uden for megen farve og syre blev i England kaldt Claret efter en omskrivning af det franske "Claret", og bruges stadig i England for røde vine fra Bordeaux.

La Gabarre fremstår meget anderledes end vore andre vine, og vi bad da også køberne om at give os en tilbagemelding om hvorvidt de syntes om vinen. Og svarene syntes at dele sig i to lige store grupper.

En gruppe der syntes godt om den meget lette vin næsten uden syre, og en gruppe der syntes den ikke smagte som rødvin skal smage. Det særligt interessante var at den gruppe der syntes godt om vinen, for langt hovedparten bestod af kvinder, mens det mænd var langt dominerende i den gruppe der ikke syntes meget om vinen.

Nu venter vi så på, hvordan vinen smager til næste sommer.



En uge i vores winemakers støvler – her er vinderne!

I forbindelse med bestillingen af Réserve des Propriétaires sidste år, fik vi så mange spørgsmål om hvordan vi lavede vore nye vine, at vi valgte at indbyde 3 aktionærer med venner til at deltage i sammenstikningen af næste års vine. Vi trak derfor lod blandt aktionærerne om en uges ophold på Château de Haux med deltagelse i sammenstikningen af Réserve de Propriétaires 2013.

Vinderne er blevet kontaktet direkte.

Vi håber at Jeres ”professionelle råd” ved sammenstikningen kan gøre årets Réserve des Propriétaires endnu mere ”spændende”. Det kræver ingen specielle kundskaber at deltage, kun godt humør og interesse for vin.

Sammenstikningen finder sted i uge 4 i 2015. Hver vinder får stillet en lejlighed til 4 personer til rådighed, ligesom I inviteres til middag på slottet, samt deltagelse i sammenstikningen.

Kontakt snarest Birgitte på birgitte@haux.com



Høstrejse til Château de Haux, Bordeaux og San Sebastian 2015

De Danske Vinrejser arrangerer i samarbejde med Château de Haux en forrygende vinhøstrejse for Haux Aktionærer, som kombinerer kulinariske oplevelser, kultur og klassiske vine på et højt plan på begge sider af den spansk/franske grænse i San Sebastián og Bordeaux. Ugen slutter med festlig HØSTFEST på Château de Haux.

De Danske Vinrejser har gennemført høstrejser til Château de Haux gennem mange år, hvert år med nye oplevelser, men altid med masser af besøg på vinslotte og andre spæn-

dende oplevelser. En indholdsrig tur, hvor I kommer til at smage en masse god vin, møder spændende mennesker og hører den sidste ny sladder. I kan ikke undgå at vende hjem meget klogere og gladere.

I år starter man i San Sebastian, som vi skrev om i ”Nyt” juni 2012. I kan læse artiklen på Haux.com

12. – 19. september 2015 - Pris ca. 13.500 kr.
Rekvirer detaljeret program hos De Danske Vinrejser, mail@vinrejse.dk, tel. 33.32.62.20

Kalender 2014-15

6. december

Julesmaging i Herlev

Smagningen foregår lørdag i tiden klokken 11 til 14.00 – der smages på alle julens- og nytårets vine. Vi glæder os til at se jer.

13. december

Juleåbent i Herlev – køb dine sidste julegaver!

Ekstraordinært Juleåbent lørdag d. 13. december kl. 11-14.

Starten af februar

Réserve de Propriétaires

Du vil modtage tilbuddet på Réserve des Propriétaires, Aktionærernes specielle vin.

Høstfest på Hedegården

Vi havde en dejlig aften med aktionærer fra hele landet. Flere aktionærer valgte at holde tale, der blev sunget høstsange og afholdt konkurrencer.

Der blev serveret lækker mad og udskænket et udvalg af vores egne vine.



To vellykkede arrangementer

Haux-vinaftenen på Hvirvelkjærgård den 20. juni var den syvende i rækken, og med det største deltagerantal hidtil med 87 vininteresserede fra 21 forskellige byer i Jylland og på Fyn.

Som vanligt var det Bente og Leif Sørensen der lagde hus til (værtspår på Château de Haux 2008 og igen et par måneder i indeværende år). Kristoffer Gellert kom fra Bordeaux for at kommentere de smagte vine, der specielt var blevet leveret direkte fra slottet.

Sankt-Hans aften

Sankt Hans Aften den 23 juli samledes aktionærerne fra ferieboligerne med en kreds af dansk-franske gæster og venner til en festlig aften med grill, god vin og bål med flot heks. Traditionelt er der Kristoffer Gellert der står for dette arrangement, og han måtte over weekenden køre fra Bordeaux til Hvirvelkjærgård og retur, for at nå begge arrangementer.



Slut februar

Smagning af Réserve des Propriétaires i Herlev

Dato og tid fremgår i tilbuddet.

Start marts

Smagning af Réserve des Propriétaires i Jylland

Smagningen kommer til at foregå på samme måde som i Herlev. Dato og tid fremgår i tilbuddet.

Marts - juni

Académie du Vin

Académie du Vin afholder kurser på Sjælland – og hvis der er interesse derfor også i Jylland. Tre kurser vil blive gennemført i disse måneder. Dato og sted vil blive meddelt gennem La Depeche når tid er. 3. kursus som manglede sidste år vil også blive holdt i denne periode.

Maj måned

Generalforsamling

Dato og tid vil blive meddelt i næste Haux Nyt. Sommersalget bliver også startet her.

Høstmiddag En meget anderledes Høstmiddag på Château de Haux

Der var lagt op til Høstmiddag på Château de Haux den 11. september, men høsten lod vente på sig – den kom først i gang allersidst på måneden, så programmet blev ændret til en festlig middag hvor Peter J. Jørgensen fortalte om sine 60 år i vinbranchen markeret med fine vine fra hans private vinkælder i Bordeaux, taget frem til anledningen. Tre fra den berømmelige 1995 årgang, Sauternes, Côtes og Saint-Emilion – alle vellagrede, flotte, 19 år gamle, samt til osten, 1986 Château Batailly,

Pauillac Grand Cru Classé, der 28 år gammel var mere end perfekt.

Den store oplevelse var imidlertid, serveret til kaffen, et lille glas ”Jubilæums Pommerantslikør”, produceret og aftappet i 1953 i anledning af Knud Jørgensen Vinhandels 50 års jubilæum. Det var blandt andet for ”Pommerantslikør” at Peter J. Jørgensens oldefar, også Peter, 75 år tidligere var blevet tildelt en bronze medalje ved Verdensudstillingen i Paris i 1878.

”1953 Jubilæums Pommerantslikør” kom aldrig til almindeligt salg, men blev udelukkende i forbindelse med jubilæet benyttet som gave til personale, familie og nære venner.



Glade Aktionærer

Kære Peter,

Mange tak for de dejlige timer på Haux, ikke mindst vores lange og gode snak. Herligt at gå aften- og morgentur mellem vinstokkene. Også tak for den smukke bog, som jeg allerede har læst en stor del af. En fin beretning i muntre vendinger og med medmenneskelig varme fra dig og din families side, som jeg også har kendt i de mange år siden i begyndte med Haux investeringen. Det er flot det I har skabt, og jeg er glad for at læse om de seneste års udvikling.

Lars B

Kære Familien Jørgensen og personale!

Tusinde tak for en dejlig uge i l'Ecurie. Vi har nydt lejligheden, roen, udsigten til vinmarkerne og den gode franske mad og vin, vi har fået i denne uge. Uanset om solen har skinnet, eller det har regnet og totdnet, så har vi nydt udsigten til vin og grønne marker. Det eneste forbedringsforslag vi har nu, hvor vi har fanget musen og fået opsat nusefælde, er at kaffemaskinen trænger til at blive afkalket og støvsugereren kan bruge en ny pose.

Vi kommer gerne tilbage til dette pragtfulde sted.

Familien BB

Vin med hest og vogn

Bordeaux er vin! Faktisk er der ikke meget, der ikke har med vin at gøre. Slår man op i ”Turen går til Midtfrankrig”, så er der ikke mange oplevelser, uden det har noget med vin at gøre. Men der findes dog steder, hvor det ikke kun handler om vin.



Vi starter dagen med en rundvisning på Château Prieuré-Lichine i Cantenac. Produktionen sker i moderne mørkegrå kedler, og som belyst nedefra giver rummet et stilrent udseende. Lagringen er på træfade, men i en hal med blå søjler og en endevæg kunstnerisk bemalet i matchende blå farve og hvid. En lille rundtur i gården op til slottet, hvor facaden er prydet er utallige ovnlåger i støbejern, da en tidligere ejer har samlet på dem. Selvom der er udstillet temmelig mange, er det



kun en brøkdal af hele samlingen. Til gengæld er det nogle rigtig fine og detaljerige låger, man kan beskue på rundvisningen, som slutes af med vinsmagning i besøgscentret. Glassene er stillet frem på hvide lysborde, så vinens farve rigtig kan beskues.



Turen fortsætter til Château Lanessan lidt udenfor Cussac-Fort-Médoc, som har et ganske fint hestevogns-museum. Rundvisningen starter med en tur rundt på slottets område. Slottet er engelsk inspireret og ligner ikke de øvrige vinslotte på



egnen. Et stort areal foran slottet blev ryddet for vinmarker. Der skulle anlægges en park, som det jo hører sig til på et engelsk slot. Der er også en stor rosenhave og et lille orangeri. Og så er der staldene og vognparken. Den tidligere ejer af slottet havde en imponerende samling af hestetrukne vogne. På rundvisningen får man forklaret forskellene på de enkelte vogne og til hvilket formål de enkelte vogne blev brugt – kørsel til byen, til vinmarkerne, til picnituren og guvernantevognen. I museet er der mannequindukker iført datidens tøj, hvilket fuldender tidsbilledet. Staldene er flotte og med marmorkrybber, hvilket har været en helt særlig luksus. Ligesom der også er bygget gæstestalde, til de besøgendes heste. Slottet havde da også sin egen smed. Rundturen slutes af med vinsmagning i besøgscentret. En anderledes slots-rundvisning, som varmt kan anbefales!



Vi spiser frokost på Château Pomys i Saint-Estèphe, som i dag er hotel og restaurant. Maden indtager vi i slottets store sal, med stuk, højt til loftet, kunst på væggene og en lysekroner prydet med vindrueklaser. Fra restauranten er der udgang til slottets have med en lille andedam. Maden er super god og i den lidt finere ende af skalaen, men til gengæld er prisen for deres menuer yderst rimelig. Om salen er flot og autentisk eller kitschet, er der dog delte meninger om i selskabet. Men maden er absolut køreturen værd!

Dagens tur bliver sluttet af på spidsen af Medoc-halvøen, Pointe de Grave. Det er en torsdag i maj, og det er helligdag i Frankrig. Stranden på spidsen er åbenbart et populært udflugtsmål for



de lokale, så selv om det er en lidt blæsende og grå forårsdag, så er der mange mennesker, og endda et par stykker som forsøger at "sole" sig på stranden. Det er skøn natur. Vi går en tur ud langs stranden og tilbage igen oppe i klitterne, forbi den gamle bunker, nu isat sprosset dør. Fra spidsen af Medoc-halvøen kan man sejle over på den anden side af Gironde-floden.

Efter en god og oplevelsesrig dag, som bød på meget andet end vin, så vender vi næsen hjemad til vores skønne og hyggelige franske feriebolig på Château Haux, med det kuperede vinlandskab lige udenfor terrassen og et køligt glas Clairet inden den hjemmelavede middag.



Omelette Geante



2.påskedag fejres påsken med en gigantisk byfest i Haux. Omelette Geante.

Forberedelserne havde stået på længe, og indledtes her på vores Château med, at der kom et par meget ældre mennesker, der gerne ville have doneret vin til denne lejlighed. I byen havde vi set markedsvogne blive stillet op, og der var sat plakater op langt ud i omegnen. Også vi havde et par plakater sat op. Forventningerne var altså skruet op, og dette måtte vi da opleve!

Mandagen oprandt i strålende sol. Der er ikke langt til byens midte, så vi valgte at gå derop. Heldigvis, for allerede inden starten var der masser af mennesker, og ikke en parkeringsplads ledig.



5 mand var ved at løfte en kæmpe stegepande op på et stativ over et bål af vinstokke, og de måtte virkelig lægge kræfter i. Olie i litervis blev hældt på, og da olien var varm, kom der store poser bacon i. Så skulle der røres med de langskafede træspatler. 4 mand og 1 kvinde var fast beskæftiget med at røre i de 1½ time, det tog at lave omeletten.. Efter kødet var blevet let stegt, kom grøntsagerne i. Porrer og løg igen i store mængder. Så skulle der røres igen, indtil grøntsagerne var faldet lidt sammen. Og derefter kom så æggemassen. 6 store spande æggemasse med 5214 æg blev hældt i panden. Og så blev der igen rørt.

På festpladsen summede det af liv. Mon ikke alle byens indbyggere deltog? I hvert fald var der et leben og en snakken uden lige. Naboer fik lige en snak, cykelholdet mødtes, og petang-klubben måtte lægge kuglerne væk for en stund.

Der var både boder med mad, underholdning og lotteri. Helstegt pattegris, lækre kager, anretninger med østers, sprøde pommes frites, pandekager og naturligvis omelet kunne nemt stille sulten. Tørsten kunne naturligvis slukkes ved en vinbod, hvor de lokale vine bl.a. vores egen Rouge 2008 kunne købes. Vi er vel i vinens land!





På scenen viste flamencodansere spansk dans i flotte kjoler, og moderne showdans blev danset af nogle unge piger. Der blev hurtigt trængsel på bænkerne ved de lange borde, som var opstillet, og netop for os var det en kærkommen lejlighed til at luften "det franske" og få en lille snak med sidemanden ved bordet.

Traditionen med Omelette Geante er gammel. I gamle dage var det de rige vinbønder, der afleverede æg til præsten, der så lavede en omelet, som blev uddelt til de fattige, så ingen gik sultne i seng i påsken. Nu er det kommunen og en lokal forening med sponsorstøtte fra lokale erhvervsdrivende, der står for arrangementet for 34. gang.

Omeletten blev øst op i rigelige mængder direkte fra panden, og uddelt til folk, der stod i kø med deres tallerken, ligesom man har gjort det helt tilbage i tiden, hvor bespisningen var en almisse.

Mandag er jo vores skiftedag, og vi skulle hjem og modtage gæster, så vi forlod festpladsen tidligt efter en god, fornøjelig og i høj grad lokal fransk oplevelse.

I forbindelse med en påskeferie på Haux er Omelette Geante en absolut herlig oplevelse at starte eller slutte opholdet med.



Referat fra generalforsamlingen i Aktieselskabet Franske Vingårde 28. maj 2014

Generalforsamlingen blev som sædvanligt afholdt i selskabets lokaler i Herlev, og igen i år blev der sat en ny deltagerrekord. Vi havde dog forberedt os bedre på dette i år, så der var stole til næsten alle.

Generalforsamlingen blev gennemført under god ro og orden, selv om dirigenten dukkede op ca. 20 minutter efter han var valgt, med mange spørgsmål og indlæg. Ikke så meget om selskabs- og regnskabsforhold, men mere om vore vine, marker og bygninger. Heller ikke på generalforsamlingen ligner vi et normalt aktieselskab.

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

Året havde været præget af både koldt og dårligt vejr, kulminerende med en haglstorm i august, der mindskede 2013 høsten betydeligt.

Årsrapporten for 2013, der viste med grundlag i den meget lille høst et underskud på 2.562 t.kr. og en egenkapital på 18.544 t.kr., blev enstemmigt godkendt af de fremmødte aktionærer. Bestyrelsen og revisor blev genvalgt.

Generalforsamlingen blev afsluttet med et glas koldt af årets eksperimental vin, La Gabarre.



753 deltog i sommerens rundvisninger og buffetlunch

Den traditionelle onsdags rundvisning har igen i år været en stor succes med ialt 753 deltagere. fordelt på 27 onsdage med fra 4 til 62 deltagere. Peter J. Jørgensen viste selv rundt og fortalte om baggrunden for købet af ejendommen i 1985 og om udviklingen frem til i dag. Besøg i mark og kælder med et kig ind i hovedbygningen, fulgt af en buffet lunch serveret i receptionssalen eller under de skyggefulde træer i parken.

De ledsagende vine var den HVIDE 2010 Château de Haux på magnum, den meget vellykkede RØDE 2008 Château de Haux, og til osten 2006 GRANDE RÉSERVE på magnum, der dog midt på sommeren blev afløst af 2011 årgangen, da beholdningen i slottets kælder af 2006 slap om. Trist at der hvert år kun kan produceres en begrænset mængde af GRANDE RÉSERVE når den høje kvalitet af denne vin skal fastholdes.



高地城堡干红葡萄酒 2008

Vi har i november afsendt den tredje ordre til Kina – 6600/1 flasker af den fremragende 2008 Château de Haux Rouge udstyret med en kinesisk bagetiket.

Som aktionær kan du glæde dig over at vinen fra ”dit eget slot” kommer vidt omkring, og det kan måske mere dig at vise det til slægt og venner. Vi har derfor fremstillet yderligere et mindre antal kartoner med seks flasker af 2008 årgangen med den specielle kinesiske bagetiket.



INVITATION Julesammenkomst og smagning

Traditionen tro indbyder vi til før-jul sammenkomst i Château de Haux's lokaler på
Smedeholm 15 – 2730 Herlev
Lørdag den 6. december mellem kl. 11.00 og 14.00

Her vil familien Jørgensen gerne hilse på og ønske ”Glædelig Jul” til de aktionærer, der har mulighed for at komme til stede. Der vil blive budt på et udvalg af slottets vine, og i særdeleshed være mulighed for at smage på Grande Réserve 2012. Du kan således danne dig et personligt indtryk af denne super vin, som indtil årets udgang kan reserveres til den fordelagtige forsalgspris. Blandt alle de, der kommer på julevisit, vil der løbende blive trukket lod om udsøgte flasker af slottets vine. Tilmelding er ikke nødvendig.

Lørdag klokken 12.00 udtrækkes blandt de nye aktionærer og ”anbefalerner” de 5 vindere af de fantastiske præmier.

Se side 16 (bagsiden).

Vinderne vil blive kontaktet direkte i dagene efter trækningen. Det er stadig muligt at deltage i lodtrækningen ved at tegne en ny aktionær, men aktien skal være tegnet inden den 4. december 2014.



Bliv ambassadør for Château de Haux

Vores aktionærer er vores kunder – gode kunder. Der er ca. 18.000 danskere, svenskere og nordmænd der har fundet medejerskabet så spændende og sjovt, at de har investeret i Franske Vingårde A/S ved at købe en aktie for 550 kr. Men desværre falder der hvert år nogle bort, nogle flytter og bliver væk i systemet osv., så vi er hele tiden nødt til at have tilgang af nye aktionærer for at vi ikke til sidst er nogle få sejlivede tilbage, der skal drikke hele produktionen selv.

Derfor beder vi hvert år vores aktionærer om at hjælpe os med at finde nye aktionærer og afholder

i forbindelse hermed en konkurrence med super præmier. Mange af vores aktionærer har holdt små arrangementer for venner og kolleger, hvor man har smagt vinene fra Château de Haux og fortalt lidt om slottet. Disse "ambassadører" har fået mange nye aktionærer med på ideen og derved vundet en af præmierne.

Vil du gerne holde et sådant arrangement, hjælper vi gerne hermed med en pakke af billeder, beskrivelser, slides m.m. som vi kan sende jer, ligesom I kan bestille en "smagekasse" til en sådan aften hos Henrik (henrik@haux.com)

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 fantastiske præmier. For hver aktie du er med til at tegne lægger vi et lod i "lodtrækningskasse" i dit navn.

Aktien kan tegnes på hjemmesiden www.haux.com under Aktietegning. Husk at skrive dit navn i bemærkningsfeltet, så er du sikker på at deltage i konkurrencen. Hvis aktien er en gave skrives det ligeledes i bemærkningsfeltet.

Husk at skrive dato for hvornår aktien skal bruges. Konkurrencen løber frem til den 4. december 2014.

Lodtrækningen af de fem heldige vindere vil ske under Julesmagningen den 6. december kl. 12.30.



Fem fantastiske præmier

Et års forbrug af vin

120 flasker af slottets vine.

En uges ferie i "La Résidence"

Nyd en uges skøn ferie i den nyrestaurerede feriebolig.

Et halvt års forbrug af vin

60 flasker af slottets vine.

Privat vinskole arrangement for 10 personer

Du får mulighed for at invitere op til 9 af dine venner til et privat vinskole arrangement, som vi afholder specielt for jer.

En 12 liters Château de Haux i årgang 2002



Det nyrestaurerede
interiør i
"La Résidence"

