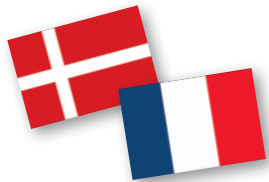


Réserve des Propriétaires



Succes gennem 20 år

BESTIL NU
TIL
"EN PRIMEUR"
PRIS

I mange år har det været en tradition, at de store vinslotte i Bordeaux sælger deres vin "en primeur". Denne franske betegnelse dækker over, at vinene bliver smagt og solgt, før de er færdigudviklede.

Hvert år er smagningerne i Bordeaux et kæmpe tilløbsstykke, hvor vinelskere fra hele verden strømmer til Bordeaux for at smage den nye årgang. Desværre kun mod invitation. På grundlag heraf bestiller indkøberne vinene til en forsalgspris – en primeur – direkte fra slottet til senere levering, og med en betydelig rabat. På årets Réserve des Propriétaires tilbud kan du således regne med at spare ca. 25% i forhold til almindelige detailpriser.

Réserve des Propriétaires – Aktionærernes egen vin

Med 1992 årgangen havde vi, efter store tilplantninger siden ejendommens køb otte år tidligere og senere opkøb af vinmarker, for første gang mulighed for at producere en større mængde vin i en så god kvalitet, at vi følte at Château de Haux nu kunne "læne sig" lidt op ad de klassiske Bordeaux-slottet og tilbyde aktionærerne en særlig god kvalitet "Réserve des Propriétaires" – udelukkende reserveret til slottets medejere – "en primeur".

Der er nu gået 20 år, hvor aktionærerne hvert år har haft mulighed for mindst 25-30% i udbytte af investeringen i Château de Haux ved at bestille Réserve des Propriétaires til en særlig medejerspris.



Lige fra vi udbød Réserve des Propriétaires første gang, har efterspørgslen været meget stor. I starten måtte vi rationere salget til 12 flasker pr. aktionær, men med tiden er de tilplantede marker blevet ældre, og derved er produktionen af den bedste kvalitet af druer, der bruges til denne vin, blevet så stor, at det ikke længere er nødvendigt at rationere vinen.

Over tiden har aktionærerne drukket mere end 2 millioner flasker af Réserve des Propriétaires, et sikkert tegn på den store succes vinen har.

Vi har i anledning af jubilæet valgt at tilbyde to forskellige rødvine – reserveret til aktionærerne.

Réserve des Propriétaires

– en flot moderne Bordeaux til at drikke inden for 3 år

La Cave des Propriétaires

– en super klassisk Bordeaux til at gemme nogle år under stadig udvikling

To tvillinger – samme særdeles gode kvalitet – men alligevel forskellige



Skal Réserve des Propriétaires drikkes nu eller henlægges i kælderen?

Gennem alle årene har vi produceret den røde Réserve des Propriétaires til at blive lagt i kælderen for ikke at blive drukket de første år. Mange af vore aktionærer køber denne vor "signatur vin" år efter år for at drikke, smage og sammenligne årgang efter årgang.

Vi har dog i de senere år konstateret, at mange har været så glade for Réserve des Propriétaires, at de er begyndt at drikke den så snart den blev leveret fra Château de Haux. Rigtig mange flasker er derfor blevet drukket før vinen var moden og klar hertil. Det har været synd for vinen og synd for aktionæren, der ikke har fået den optimale nydelse af en færdigudviklet og moden vin.

Samtidig ønsker mange aktionærer at gemme deres "egen vin" til en særlig begivenhed i fremtiden, eller måske bare for at nyde den flere år senere med alle de smagsnuancer kun en moden kvalitetsvin fra Bordeaux kan have.

Da det ikke er muligt at lave en vin der både kan drikkes nu, og som samtidig med fordel kan gemmes i en årrække, har vi besluttet i den gode 2012 årgang at lave to rødvine reserveret kun til aktionærerne.

En, der med stor glæde kan drikkes hurtigt, og en "tvilling" af samme gode kvalitet, der kan og bør gemmes nogle år for at opnå det fulde potentiale.



Vi har gennem det seneste år forberedt at kunne lave disse to typer af Réserve des Propriétaires, gennem omhyggelig udvælgelse, lagring på egetræsfade, sammenstikning og ikke mindst utallige smagninger.

Vinen er omhyggeligt udvalgt i balance mellem Cabernet Sauvignon og Merlot druen fra de ældste og bedst beliggende marker. Der er naturligvis forskel på sammenstikningen af druer m.v. for de to vine, men kun de bedste druer er brugt.

Begge vine har ligget på egetræsfade i en periode før aftapningen. La Cave des Propriétaires har ligget længere på fad og med en større andel af nye fade.

2012 var et år hvor vinslottene skulle vise det fulde af deres kompetencer i både mark og kælder for at lave en god vin. Vinteren havde været usædvanlig kold. Efter den lange kolde vinter kom en meget våd april. Da planterne var lige ved at give op blev maj heldigvis varm og flot, så vi fik en meget fin blomstring på stort set alle druerne. Vækstsæsonen over sommeren blev stabil, men ikke alt for meget varme. Varmen kom til gengæld i august i en sådan styrke at druerne udviklede tykke skaller for at beskytte sig, hvilket har givet en flot farve og fin syre.

Specielt de ældre planter på Château de Haux fik nytte af den meget varme i august, og da september bragte varme om dagen, kølige nætter og passende regn, endte de røde druer på slottets gamle planter med at udvikle sig meget flot. **Netop disse druer bærer Réserve des Propriétaires og La Cave des Propriétaires igennem til en flot 2012 årgang på Château de Haux.**





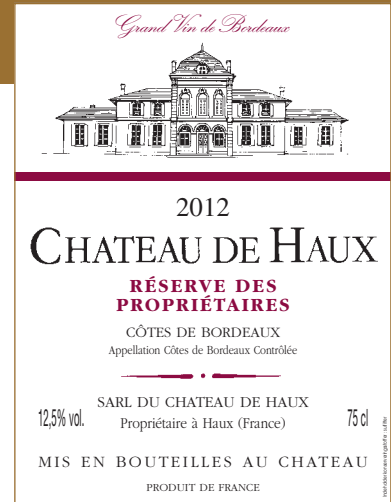
Réserve des Propriétaires 2012 Château de Haux Rouge

”En primeur”-pris kr. **72,50** pr. flaske i kasser à 12 flasker

Flot, charmerende repræsentant for sin årgang. Fra lagringen på egetræsfade har vinen taget en udpræget smag af vanilje og solbær. Syreindholdet er relativt lavt, hvilket gør den drikbar indenfor en kortere årrække. Den tørhed unge Bordeaux vine kan have, findes ikke i vinen efter fadlagringen. Farven er allerede veludviklet og flot ”bordeauxrød”.

Druesammensætningen er ca. 60% Merlot og 40% Cabernet Sauvignon.

En flot moderne Bordeaux til at drikke inden for 3 år.



La Cave des Propriétaires 2012 Château de Haux Rouge

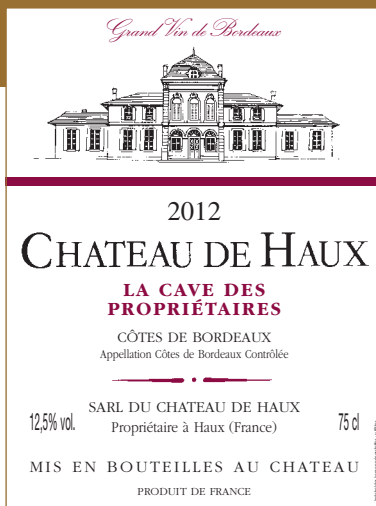
”En primeur”-pris kr. **72,50** pr. flaske i kasser à 12 flasker

Kraftig ganske syreholdig vin med betydeligt potentiale til at blive henlagt i 5-8 år. Vinen har ligget længere på egetræsfade end Réserve des Propriétaires, ligesom indholdet af ”vin de presse” er højere. Bl.a. dette er med til at give vinen det store udviklingspotentiale.

Farven er stadig ikke udviklet og er derfor præget af en noget lilla kant. En rigtig Bordeaux ”Bamse” med saft og kraft. Solbær, læder og peber giver vinen karakter, men fadlagringen giver alligevel vinen en flot rund krop.

Druesammensætningen er ca. 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon og 5% Cabernet Franc.

En super klassisk Bordeaux til at gemme nogle år under stadig udvikling. Drikkes i 2017-2022.



Réserve des Propriétaires 2013 Château de Haux Blanc

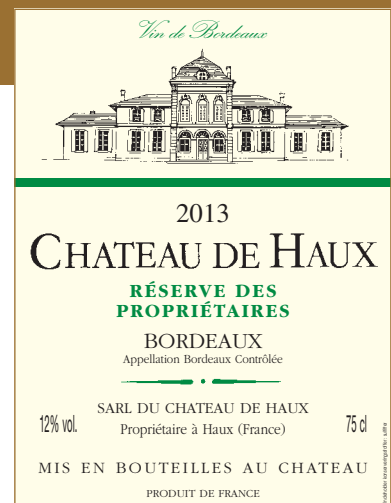
”En primeur”-pris kr. **62,50** pr. flaske i kasser à 12 flasker

Efter de betydelige haglskader på vinmarkerne, som vi tidligere har fortalt om, blev den producerede mængde i 2013 årgangen beskednen, men kvaliteten er i top, bl.a. fordi alle druer på vore hvidvinsmarker blev høstet i hånden.

Resultatet er en frisk karakterfuld hvidvin af den vanlige høje Haux-kvalitet. Velafbalanceret både i duft og smag. En elegant, frisk, charmerende bouquet og med en yderst behagelig, ret markant smag og eftersmag af perfekt modne Sauvignon Blanc druer, der udgør over 70% af Réserve des Propriétaires, Blanc 2013

2013 Réserve des Propriétaires Blanc anbefaler vi at du snarest bestiller, og så håber vi der vil blive nok til alle.

Druesammensætningen er ca. 70% Sauvignon Blanc og 30% Semillon.



Vinene er udelukkende forbeholdt slottets aktionærer og kun til en særlig "en primeur"-pris. Bestilling senest 2. marts

Smagninger

I anledningen af 20 års jubilæet for Réserve des Propriétaires og introduktionen af La Cave des Propriétaires, vil der blive afholdt 3 smagninger i henholdsvis København, Jylland og på Fyn.

Udover at smage Réserve des Propriétaires og La Cave des Propriétaires, vil vi trække proppen op på en række ældre årgange Réserve des Propriétaires, så I kan smage hvor godt vinene præsenterer sig, når de har været henlagt i nogle år. Der vil således være mulighed for at smage Réserve des Propriétaires fra 1994, 1999, 2001, 2004, 2006, 2008 og 2010, alle sammen fra slottets egen kælder.

Ved smagningerne vil der være mulighed for at købe en smagekasse med 2 flasker af hver årgang i 2004, 2006 og 2008 Réserve des Propriétaires Rouge, som vi har pakket fra slottets egen kælder. Prisen for kassen er kr. 598,-. Denne smagekasse kan kun købes under smagningerne.

Torsdag d. 6. februar

Smagning i Herlev, Smedeholm 15, 2730 Herlev
Kl. 16-19

Lørdag d. 8. februar

Vinoble Mahlers, Guldmedegade 20, 8000 Århus C
Kl. 11-14

Lørdag d. 15. februar

Vin-huset i Ringe, Algade 19, 5750 Ringe
Kl. 11-14

Familien Jørgensen fra Château de Haux vil være til stede på alle smagningerne, så vi kan svare på spørgsmål og møde aktionærerne.

Vi håber, at rigtig mange vil kigge forbi – tilmelding er ikke nødvendig.



Har du en vinkælder? – ellers start den nu!

En af de store glæder ved at gemme vin fra Château de Haux er at følge udviklingen fra en ganske ung vin, købt en primeur, til en færdig udviklet moden vin, hvor alle årgangens kvaliteter kommer frem.

Mange af os har bare ikke en passende kælder med en jævn temperatur, der året rundt ligger mellem 10 og 14 grader.

At henlægge vinen under sengen eller inde i et skab er absolut ikke optimalt. Vinen udvikler sig for hurtigt, og giver ikke den oplevelse, der kan opnås ved en optimal flaskelagring.

Château de Haux tilbyder aktionærerne at henlægge din vin i kælderen på slottet ganske GRATIS.

Her vil den udvikle sig langsomt og under de bedste forhold. Hvis du henlægger til særlige begivenheder som bryllup, rund fødselsdag eller jubilæum, kan du bare bestille vinen hjem en måned før du skal bruge den, så tager vi vinen hjem fra Château de Haux.

Hvis du bare henlægger for at nyde på et senere tidspunkt, vil vi informere på www.haux.com om, hvornår vinen har nået sit højeste niveau og bør tages hjem.

Bestil La Cave des Propriétaires 2012 til henlæggelse på slottet, og start din egen vinkælder nu.

AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 15 – DK-2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX

F-33 550 Haux – France

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