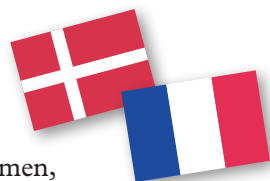


Réserve des Propriétaires

En rigtig aktionær-årgang



I den første rapport om 2013 høsten kunne vi fortælle, at da der var tale om en vanskelig årgang, skulle der primært produceres lidt, men god vin, på Château de Haux, og vi besluttede derfor at sortere meget kraftigt i vore druer og satse på kvalitet frem for på mængde.

Vi klippede fra på stokkene, vi sorterede under høsten, og vi sorterede igen fra af den færdiggærede vin, således at vi udelukkende stod tilbage med den bedste vin fra de bedste marker. Samtidig besluttede vi tidligt at bruge al den bedste vin og de bedste fade til at lave Réserve des Propriétaires og Cave des Propriétaires 2013, og derved bliver der ikke nogen Château de Haux, Grande Réserve 2013.

Vor fremgangsmåde gav små mængder i af supergode vine, som har gjort det muligt at producere en høj kvalitet af Réserve des Propriétaires og Cave des Propriétaires ud fra de nogle og tyve enkelte parceller af forskellig alder og beliggenhed.

Sidste år udloddede vi, i forbindelse med præsentationen af 2012 Réserve des Propriétaires, tre rejser til Château de Haux med mulighed for at deltage i – den endelige assemblage af den nye årgang, som fandt sted på slottet med 6 aktionærer, samt Christian og Peter Jørgensen samt vor winemaker Franck Aguilar.

Det er tidlig morgen den 22. januar 2015. Foran hver deltager står 8 forskellige vine, der nu indenfor de næste

timer skal smages, udvælges, stikkes sammen, smages igen, kasseres, forbedres – igen og igen. I løbet af denne formiddag vil deltagerne smage (og spytte ud) op til 60 forskellige prøver.

Christian K. Jørgensen starter med en introduktion af årgangen, dagens opgave, og en formaning om at gøre sig umage og huske det store ansvar, der ligger på alle, der deltager i denne assemblage. Mange tusinde aktionærer sidder kun og venter på at få tilbudt årets aktionærvin, og når de har fået vinen hjem, vil de sammenligne med tidligere års aktionærvine.

Alt afhænger af smageholdet i dag!

Nogle af prøverne har været på fad – nogle på nye fade og andre på lidt ældre fade. Nogle er Merlot, andre Cabernet – igen druer fra stokke af forskellige alder og beliggenhed. Nogle prøver er gæret under høje temperaturer og nogle under lave, og der er også lidt ”Vin de pres” – den allersidste presning af drueskaller og derfor meget kraftig.

Og vinen skal ikke blot smage godt nu. Den skal også smage godt om seks måneder eller om seks år. Måske skal den slet ikke smage godt nu, men have mulighed for at udvikle sig over flere år i aktionærernes kældre, for derved at blive en flot, veludviklet og klassisk

Grand Vin de Bordeaux fra Château de Haux

Hvilket ansvar!

Efter at smagt et større antal ”grundvine” startes sammenstikningen. Hver gang der er smagt skrives indtrykkene med. Farve, klarhed, kompleksitet, tørhed, syre, osv. osv. Alt noteres ned i et skema.

Ved hjælp af måleglas fra laboratoriet, blandes vinene i forskellige forhold. Holdet prøver sig frem baseret på de ”professionelles” erfaringer.

Langsomt bliver prøverne bedre og bedre, og vi får efterhånden sat smag på hvad der skal til, for vinene om 6 måneder eller 6 år vil blive en super årgang af Château de Haux Réserve des Propriétaires eller Caves des Propriétaires. Da alle var enige om at nu var vinene helt perfekte, sluttede den officielle del af assemblagen.

2013 en fantastisk aktionær-årgang, vi alle blev vilde med!





Réserve des Propriétaires – aktionærernes egen vin

Gennem mange år har det været en tradition at de store vinslotte i Bordeaux sælger deres vin "en primeur", det vil sige at vinene tilbydes til en særlig forsalgspris meget længe før de er færdigudviklede, og inden den endelige kvalitet rigtig kan bedømmes

Vi har på Château de Haux gennem årene valgt at vente med at tilbyde aktionærerne vor bedste røde og hvide vin til det tidspunkt hvor de var klar til at blive aftappet på slottet, og ligeledes til en særlig forsalgspris. Vi tilbyder derfor hermed aktionærerne de to røde og den hvide Réserve des Propriétaires vin af den seneste produktion, der nu vil kunne smages og endelig bedømmes. Ved bestilling nu, vil levering vil kunne ske i løbet af marts måned.

Igennem 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 samtidigt med udbytte kan gemmes i en

årrække, besluttede vi sidste år med 2012 årgangen at lave to Réserve de Propriétaires.

En, der med stor glæde kunne drikkes hurtigt, og en "tvilling" af samme gode kvalitet, der kunne og bør gemmes nogle år for at opnå det fulde potentiale. Det viste sig at blive en kæmpe succes. Mange aktionærer bestilte både "Reserve des propriétaires" og Cave des Propriétaires". Så havde de både vin fra eget slot til at drikke nu og vin der kunne henlægges nogle år. Og løbende gennem 2014 fortsatte efterspørgslen, selv om vi kun havde lavet det antal flasker der var bestilt på forsalget.

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.

2013 var endnu et år hvor vi skulle vise vores fulde kompetencer i både mark og kælder for at lave en god vin. Som vi skriver på side 1, bærer årgangen præg af at vi har sorteret det allerbedste fra i mark og kælder, for at lave en super årgang af Château de Haux 2013, Réserve de Propriétaires" og "Cave des Propriétaires".

BESTIL NU
TIL
"EN PRIMEUR"
PRIS

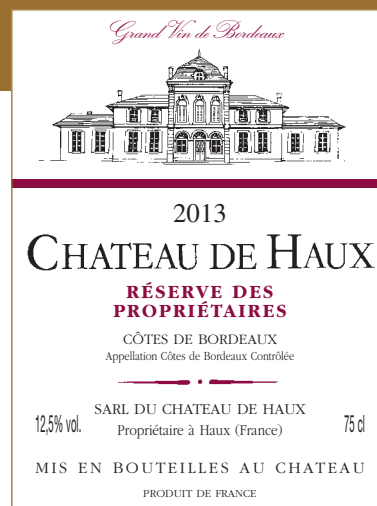
Husk at du kan henlægge vinen gratis i kældrene på Château de Haux



Réserve des Propriétaires 2013 Château de Haux Rouge

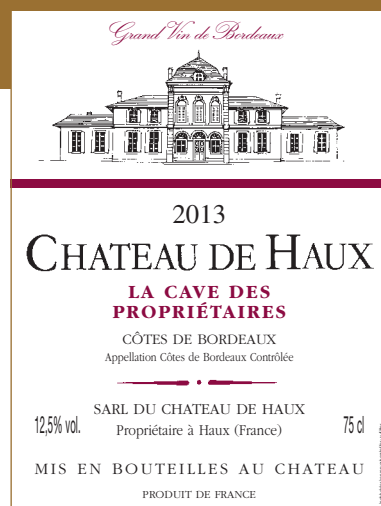
Pris kr. **74,50** pr. flaske i kartoner à 12 flasker
Findes også på halvflasker

I 2013 blev de druer som skulle indgå i Réserve des Propriétaires Rouge meget nøje sorteret og udvalgt for netop at skabe en super vin til aktionærerne. Kun de bedste druer kunne bruges, og det store arbejde i mark og kælder har været al besværet værd. Réserve des Propriétaires, der er baseret på 35% Merlot og 65% Cabernet druer, er blevet en flot vin med koncentreret rubinrød farve, tydelig bouquet af vanilje, mørke bær og fad. I munden er eftersmagen lang og dyb, tydeligt båret af mørke bær og kirsebær. En klassisk Bordeaux der er lige til at drikke nu og et par år frem. Elegance sammenholdt med blødhed og velsmag vil gøre det muligt at drikke vinen tidligt, men smag på en flaske, når den er kommet hjem i din kælder og prøv derefter igen om seks måneder. Du vil finde, at den vil udviklet sig yderligere i såvel duft som i smag.



La Cave des Propriétaires 2013 Château de Haux Rouge

Pris kr. **74,50** pr. flaske i kartoner à 12 flasker
Findes også på magnum og dobbeltmagnum

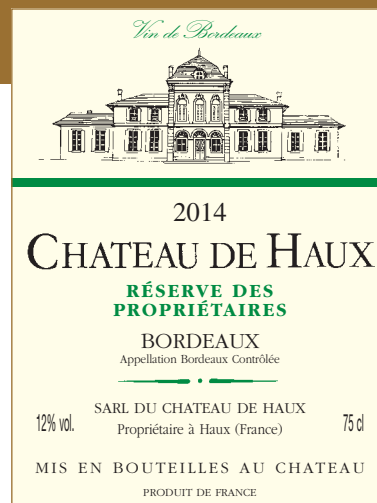


Også La Cave des Propriétaires er baseret på den store udvælgelse af druer vi har foretaget i 2013 årgangen for at lave en super vin. Druesammensætningen med 30% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon og 10% Cabernet Franc, i det alt væsentlige indhøstet på de meget sten- og grusholdige sydvendte skråninger nord for hovedbygningen, har givet en vellykket vin, der fortjener at blive henlagt i nogle år før den tages frem til brug ved en særlig anledning. De stenede jorde holder 13 længere på varmen under druernes modning, og medvirker til at give den færdige vin en kraftigere struktur, der sammenholdt brugen af et større antal af de traditionelle egetræsfade under lagringen i slotets kælder, giver mulighed for en god udvikling på flaske over fire til seks år. En dejlig vin som vil blive endnu bedre i såvel duft som smag, hvis du har lidt tålmodighed.

Réserve des Propriétaires 2014 Château de Haux Blanc

Pris kr. **64,50** pr. flaske i kartoner à 12 flasker
Findes også på halvflasker

Den hvide vin fra slottet er i 2014 årgangen er særdeles vellykket. Dette skyldes ikke mindst de betydelige nyplantninger af Sauvignon Gris druen, der er foretaget gennem de senere år og som nu i deres helhed indgår i den færdige vin. Dette har medvirket til at skabe en endnu bedre og mere moderne vin, elegant og frisk, med en charmerende frugt i duften, tør i smagen og med en flot afrundet yderst behagelig eftersmag af fuldmodne Sauvignon Gris druer. En rigtig klassisk hvid Bordeaux i den vanlige høje Haux-kvalitet, som gennem årene har vist sig at falde i aktionærernes smag.



*Vinene er udelukkende forbeholdt slottets aktionærer og kun til en særlig "en primeur"-pris.
Bestilling senest 9. marts*

Smagninger

Réserve des Propriétaires og La Cave des Propriétaires smagningerne vil blive afholdt 3 forskellige steder i Danmark henholdsvis København, Jylland og på Fyn.

Der vil blive budt på et udvalg af slottets vine, og i særdeleshed være mulighed for at smage en fadprøve af den 2013 Château de Haux – Réserve des Propriétaires Rouge og 2013 La Cave des Propriétaires, som du netop har modtaget ”en primeur tilbud” på. Du kan således danne dig et personligt indtryk af denne super vin, som indtil starten af marts kan reserveres til den fordelagtige ”en primeur” pris med levering og betaling i marts 2015.



Torsdag d. 19. februar

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

Lørdag d. 21. februar

Vinoble Mahlers, Guldmedegade 20, 8000 Århus C
Kl. 11-13.30

Lørdag d. 21. februar

Vinoble Odense, Dalumvej 30B, 5000 Odense
Kl. 11-13.30. Med indgang i smøgen.

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

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

Bestil nu og vind 1 uges ophold på Château de Haux

- med deltagelse i assemblage af 2014-årgangen af Réserve des Propriétaires

”En fantastisk intens oplevelse og en kæmpe chance for at lære en af vinproduktionens hemmeligheder inde fra”. Sådan udtrykte aktionærerne, der deltog i dette års assemblage, det. Hyggelige middage på Château de Haux med familien Jørgensen, og masser af gode vine.

Det kan blive jeres chance næste år – bestil Réserve des Propriétaires eller la Cave des Propriétaires nu! Vi trækker 3 vindere, hver med én uges ophold i en feriebolig på Château de Haux og deltagelse i assemblage for 4 personer.

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