

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

Maj 2016 · No 60



Indhold

30% af vores marker er nu plantet om	3
Léonard de Haux – Grand Vin de Bordeaux Rouge.....	4
Château de Haux Clairet, nu i den nye 2015-årgang!	5
Tænk stort! Les Grand Formats	6
Peters søvnløse nætter	7
Indkaldelse til generalforsamling	7
Kalender 2016	8
Château de Haux på det globale vinmarked	10
El Camino, le Chemin og Haux	12
Blå tænder og Karius og Baktus!	14
Støt kræftramte børn	15
Vinderne til assemblagen	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

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

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

Herlev kontoret er lukket på helligdage.

Château de Haux i ”Grøften”

Det er en stor glæde for os, at det nu er muligt at bestille Château de Haux 2008 hos restaurant Grøften i Tivoli.

Grøften er en af Tivolis ældste og mest traditionsrige restauranter, med en historie som går helt tilbage til 1874. Familien Jørgensen startede deres første vinhandel i 1871.



Aktionærnummer

For at kunne bestille på 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.

30% af vores marker er nu plantet om

Som vi tidligere har skrevet om i NYT har vi nu gennemført den største omplantning og tilplantning på Château de Haux siden vi købte slottet i 1985.

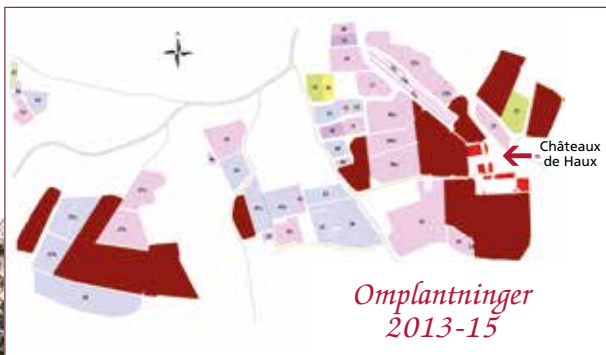
Bedre stokke, med større modstandskraft mod sygdomme, har været hovedformålet med omplantningen. Vi har i flere år arbejdet på at kunne sprøjte meget mindre på vores marker, og denne større omplantning med nye sorter, der kræver meget mindre sprøjtning, er nu nået i mål.

Vi har plantet stort set alle de druetyper, vi bruger på Château de Haux. Til de hvide vine – Semillon, Sauvignon Gris og Sauvignon Blanc. Og til de røde vine – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Petit Verdot.

Som man kan se på kortet er det primært marker, der ligger "lidt ned af bakken", der er plantet om. Disse er mest udsatte for sygdomme, mens vi har kunne beholde de gamle stokke på toppen af bakkerne, hvor vind og sol sørger for at

druerne er meget mindre udsatte for sygdomme. Derved kan vi stadig producere vores bedste vine til aktionærerne, primært på gamle stokke og med meget lille forbrug af sprøjtemidler.

Det er en ganske bekostelig affære at omplante en vinmark. Indledningsvis er der store omkostninger til rydning af markerne, herefter er både planter, stolper, ståltråd m.m. ganske bekostelige. De efterfølgende 3 år må vi indsætte betydelige kræfter på at holde de unge planter i live og fri for ukrudt. Den største omkostning er dog, at vi mister 3 års produktion på markerne, før planterne er så store, at vi igen kan lave vin. Vi har derfor haft underskud i nogle år, men vi forventer, at det vender i 2016 eller 17.



2015 "H" – Blanc Sec, Grand Vin de Bordeaux

De store omplantninger har medført at vi kun har haft hvide druer nok til at lave lige netop hvad vi skulle bruge til 2015 Blanc Sec Château de Haux, Réserve de Propriétaires.

Vi har derfor i samarbejde med vores kældermeester og ønolog, sammensat en særdeles dejlig sommer hvidvin til brug på terrassen, når vennerne kommer forbi, eller til lettere

retter. Den er lavet af de klassiske Bordeaux druer, Sauvignon Blanc og Semillon.

Mange vil sikkert kunne huske, at vi også i 2010 lavede "H" – Blanc Sec som vore aktionærer var rigtig glade for, og som vi derfor hurtigt løb tør for.

Den skal ikke gemmes – den skal drikkes. En rigtig "venlig" sommervin, til en rigtig "venlig" sommerpris.

Château de Haux, Léonard

– Grand Vin de Bordeaux Rouge

Léonard i 2010 årgangen er nu næsten udsolgt. En super vin, som er blevet rost i høje toner som vor sommervin gennem de senere år. Den bliver nu afløst af 2012 årgangen, som uden tvivl vil få den samme gode modtagelse.

2012 Léonard er en Grand Vin de Bordeaux i en lidt anderledes stil end den klassiske Château de Haux. Helt i stil med de to forgængere Léonard 2008 og 2010. Let drikkelig med god frugt og let syre. Allerede i dag en super vin at drikke sammen igen til maden, eller til trøst, hvis det en enkelt aften skulle blive regnvejrs og vi må trække indendørs.

Vor tip-oldefar, Peter Christian Jørgensen – familiens første vinhandler fra 1871 – tilbød sine kunder en ”Gammel Fransk Vin” i tre kvaliteter med sort, rød eller blå lakkapsel for at adskille tre forskellige typer.

Vi har moderniseret dette ved på Haux at give de forskellige vine vi producerer navne, der er knyttet til ejendommens historie, og for at holde fast i historien og traditionerne fandt vi, at Léonard var et passende navn til en fremragende, lidt anderledes rød kvalitetsvin fra Château de Haux.



Hvorfor Léonard?

– Lidt historie

På samme sted hvor Château de Haux ligger i dag, lå i 16- og 1700-tallet en befæstet gård kaldet Château Léonard. Beliggenheden bekræftes af et kort over området dateret 1770, og resterne af de tidligere befæstningsværker kan stadig ses nordøst for den nuværende hovedbygning.

Det har vi fortalt om tidligere, men vi har nyligt på landsarkivet i Bordeaux fundet en 350 år gammel *Livre de Comptes*, hvoraf det fremgår, at en landarbejder ved navn Jacques Boutin i september 1662 ansættes på Léonard. Han får 105 livres i årligt løn, en gris som han selv skal opfodre og *dertil et par sko*. Det var andre tider.

Måske blev skoene slidt op, for Jacques Boutin forsvinder ud af *Livre de Comptes* i foråret 1665!



Château de Haux Clairet – nu i den nye 2015-årgang!

Efter et par vanskelige høstår for Clairet, er den nu tilbage på fuld styrke og med kvaliteten på et meget højt niveau.

Mens 2013 høsten blev næsten ødelagt af 2 haglstorme, og 2014 blev et koldt år der gav en meget anderledes Clairet, blev 2015 et fantastisk høstår i Bordeaux. Masser af varme og en ”perfekt tørke” gav meget fine røde druer, som vi bruger til at lave Clairet af. Smag og kvalitet er derfor tilbage på niveau med de bedste år, hvor Clairet’en blev rettet væk og vi løb tør for flasker i løbet af efteråret.

Vi kan derfor garantere at 2015 Clairet, bliver den vin der bliver drukket mest af hos aktionærerne i sommer. I kan lige så godt bestille rigeligt – vi bytter den gerne, hvis I ikke bliver helt vilde med den.

Farven på 2015 årgangen er en anelse dybere end de tidligere årgange, duften er intens med noter af solmodne røde bær. Smagen er forførende og velafbalanceret med en rigtig fin kompleksitet, der gør vinen ideel at nyde afkølet til væld af forskellige retter med fisk, skaldyr, fjerkræ og salater. Samtidigt er den også oplagt som ”et glas i solen” på terrassen.

Vi er selv meget glade for den nye årgang, og er ikke i tvivl om, at I vil dele vores begejstring for 2015 Clairet – Sommerens allerdejlige vin!

Historien om Clairet

På Château de Haux var 1988 vores første årgang af Clairet, men navnet og vinen, Clairet, trækker lange spor gennem Bordeaux’ historie, og kan føres helt tilbage til middelalderen, hvor distriktet frem til afslutningen af hundredårskrigen i 1453, var en del af det engelske kongerige. Det gamle fjendskab til trods, blev England det vigtigste eksportmarked for Bordeaux’ vine.

Der var på den tid ikke tale om dybe og intense rødvine, som dem der i dag laves i Bordeaux, men om lette, frugtrige og klare vine, som skulle nydes unge. Englænderne kaldte dem på grund af den klare farve Claret, (uden ”i”), hvilket i den engelsksprogede verden i dag, er betegnelsen for al rødvin fra Bordeaux.

I 1950’erne genoptog den kendte ønolog, Emil Peynaud, produktionen af Clairet, og dermed var middelalderens lyse - næsten roséagtige – rødvin genfødt, i sin egen helt særlige stil.

Der kan produceres rosé verden over, men det er værd at huske, at Bordeaux Clairet, er ”helt sin egen”.

Sådan laves Clairet

På Château de Haux produceres Clairet primært på Cabernet Sauvignon. Altså udelukkende røde druer, som til Clairet indhøstes lidt tidligere end druerne til vores røde vine. Druerne fyldes på rustfri ståltanke, hvor vægten af de øverste druer på blideste måde ”presser” de nederste.

Efter 48 – 72 timer tappes druemosten, der nu har taget farve og smag fra drueskallerne, over på en ny ståltank hvor videre gæring sker. For at bevare vinens friskhed og frugt ”koldgæres” vinen, hvilket sikrer, at vinen opnår både intensitet, farve og samtidigt en flot og meget tiltalende friskhed.



TÆNK STORT!

Les Grands Formats

I Bordeaux er der tradition for at aftappe nogle af de bedste røde vine på store flasker, de såkaldte "Grands Formats". Her udvikler vinen sig langsommere og på sigt bliver den endnu bedre end tilsvarende vin på helflasker.

Gennem årene er disse store flasker fra Château de Haux blevet tilbudt aktionærene sammen med det særlige Réserve des Propriétaires tilbud, og et antal er samtidigt blevet lagt til side i slottets gamle 1700-tals kælder for at blive benyttet til særlige arrangementer som høstfester, jubilæumsmiddage for aktionærene og lignende. En mindre del er blevet solgt enkeltvis, når en aktionær har ønsket at sætte noget helt særligt på bordet til en stor familiefest, eller har haft brug for en helt speciel gave.

Mange der har besøgt slottet har set disse kæmpe flasker, der ligger i store lagerkasser, der optager megen plads. Vi har nu besluttet at tynde lidt ud i beholdningerne, og du kan på hjemmesiden

haux.com se, hvad der findes i de enkelte årgange og størrelser. Priserne er lidt "UDSALG" for at skaffe plads.

Vi har dem liggende i størrelser fra 3 liter til 27 liter. De allerstørste rækker til en fest for op til 50 personer, men vi har dem også mindre.

Overvej muligheden for en spændende flaske til en særlig anledning i årene fremover eller som gave til en god ven eller en forretningsforbindelse. De store flasker leveres i flotte trækasser med slottets navn,

Flertallet af flaskerne, der opbevares på Château de Haux, bliver hjemtaget efter behov. Der vil være omkring en måneds leveringstid.



Peters søvnløse nætter

Dem har jeg heldigvis ikke mange af, men hvad der går igen, er tankerne om den betydelige mængde på lager på Château de Haux af henlagt vin, som aktionærerne har købt og betalt, men endnu ikke afhentet.

Vi opbevarer dem under de bedste betingelser for at aktionærerne kan få det størst mulige udbytte af de gode kvaliteter, men forudsætningen er naturligvis, at du derefter hjemtager dem, sætter dem på bordet og nyder dem i gode venners lag.

På hjemmesiden haux.com kan du se de optimale drikketidspunkter for vinene. Du kan gå ind på haux.com med dit aktionærnummer og se hvad du har henlagt. Bestil derefter flaskerne hjemtaget sammen med din ordre på Sommerens Vine.

Glæd dig selv og hjælp mig, så jeg igen kan sove roligt med visheden om at der ikke ligger henlagt vin i kældrene, som bliver for gammel, og ikke vil give den fulde glæde.



Indkaldelse til:

Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde

Aktionærer i selskabet indkaldes til ordinær generalforsamling, der afholdes

Onsdag den 25. maj 2016 kl. 16.30
på selskabets kontor, Smedeholm 15, 2730 Herlev

Dagsorden:

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Fremlæggelse af årsrapport med revisorpåtegning og ledelsesberetning til godkendelse
4. Beslutning om anvendelse af overskud eller dækning af tab i henhold til det godkendte regnskab
6. Valg af medlemmer til bestyrelsen
7. Valg af revisor
8. Eventuelt

De sidste 8 dage inden generalforsamlingen er dagsordenen, årsregnskabet med revisorpåtegning og årsberetning og bestyrelsens fuldstændige forslag fremlagt til eftersyn på selskabets kontor Smedeholm 15, 2730 Herlev. Skulle du ønske at få det tilsendt kan du kontakte os på mail haux@haux.com.

Ved dette arrangement serveres et køligt glas Clairet 2015.

Tilmelding er ikke nødvendig.

Kalender 2016

**RUNDVISNING og
BUFFET-LUNCH
på Haux hver onsdag
kl. 11.00 fra april til
oktober**

**Onsdag 11. maj
SOMMERENS VINE PÅ HAUX**
Smagning af sommerens vine på Haux.

**Onsdag den 25. maj
GENERALFORSAMLING**
Generalforsamling i Herlev
(se indkaldelse på side 7)

**Fredag den 27. maj
SMAGNING I OSLO**
Se hjemmeside under
Norge for flere detaljer.

**Tirsdag den 17. maj
SOMMERENS VINE I HERLEV**
Smagning af sommerens vine i Herlev.



Kære Peter,

Vi håber, at både Ane Marie og du har det godt og er kommet vel ind i det nye år.

Som bekendt kontaktede Birgitte os mens vi oplevede og vinmæssigt smagte os rundt i New Zealand. Efter nogle overvejelser var vi indstillet på igen at tilbringe en jul/nytårs periode på Haux.

Vi har til aften for første gang smagt en "Grand Tradition" 2005 til en kraftig smagende lammesteg. Det var en meget fin oplevelse – mørk fyldig farve, med mørk-bæragtig smag og stadig en

lille tannin der bekom lammekødet godt. Et glas helt på højde med de store Vine fra Bordeaux!

Lidt til sammenligning havde fra i går en rest ch. Haux 2008 og slægtskabet var slående om end "2005" en var perfekt.

Ovenstående gav mig minder om vore gode "fredagssmagninger" sammen med dig i fjor – vi håber på et gensyn ved lejlighed og ønsker jer begge – god ånd og godt helbende i 2016.

Med venlig Hilsen
J. & O. B. H.



Torsdag 23. juni
MIDSOMMER FEST
PÅ CHÂTEAU DE HAUX

Uge 30-32

HERLEV SOMMERLUKKET
Herlev kontoret har lukket i disse uger.

15. til 19. september
DE DANSKE VINREJSER
Årets Vinrejse til Bordeaux med
deltagelse i Høstfesten.

Lørdag 17. september

HØSTFEST PÅ HAUX
Årets højdepunkt på Château de Haux.

Oktober-november
EFTRÅRETS VINE OG
GRANDE RÉSERVE 2014

Oktober
HØSTFEST I DANMARK



Gode sommerhilsner

Clairret har været en meget stor succes igen i år. Vi har haft et gennemgående problem med denne delikate vin denne sommer idet vinen ofte er sluppet op, inden vi skulle spise. Løsningen blev naturligvis ofte, at endnu en flaske blev åbnet og undertiden også drukket.

Håber at kommende somre vil kunne beriges med clairret fra Château de Haux. 24 flasker er for lidt til en sommer hos os.

Gode sommerhilsner
T.S.

Strømstad

Vi var en tur i Sverige, Strømstad i går for å hente en tidligere bestilling av rød 2010. Hyggelig fyr, positiv oplevelse!

Da vi kom hjem så lå det tilbud fra Château de Haux i postkassen og dermed så foretok jeg en bestilling på 2014 som jeg planlegger å hente i Herlev når jeg er på Bagsværd for å delta i FISA Masters VM i roning i september.

-H.P.R.

Château de Haux på det globale vinmarked

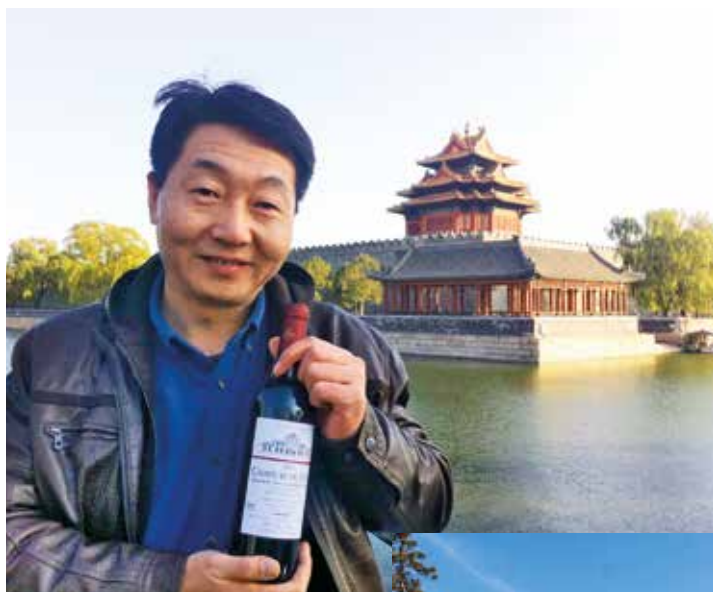
På Château de Haux solgte vi sidste år ca. 350.000 flasker vin. En meget lille del af verdens samlede produktion på ca. 37 mia. flasker, men en meget vigtig del, for os aktionærer.

Château de Haux er det mest solgte Bordeaux slot i Danmark. En position der gennem de senere år er blevet mere og mere udtalt.

Men det store internationale vinmarked er hele tiden under udvikling. Dog med undtagelse af én ting – af verdens 100 mest anerkendte vinslotte/vinmærker er de 84 franske og langt hovedparten heraf Bordeaux slotte. Bordeaux er stadig verdens ”vin-navle”.

Herudover er der følgende store trends på det globale marked:

- Eksporten stiger i alle lande – vinmarkedet bliver mere globalt
- USA er nu verdens største forbruger af vin – de har netop overtaget pladsen fra Frankrig
- Kina har verdens største vækst i vinforbruget
- 50% af al vin drikkes i Europa – men forbruget er faldende – der drikkes mindre, men bedre og dyrere vin. Det samme sker i Danmark og for Château de Haux
- Biodynamisk vin vokser meget hurtigt – men udgør stadig en meget lille del af markedet
- I mange år har der været vækst i salget af kraftige, alkoholtunge vine fra varme lande, men det er ved at vende. Salget fra køligere klimaer som Frankrig er stigende.



Hvad gør vi så på Château de Haux for at ”følge markedet”?

Vi søger at lave stadig bedre vin, primært til vore aktionærer, men da de ikke aftager alt vores produktion, må vi også søge ud på nye markeder for at sælge vores vin.

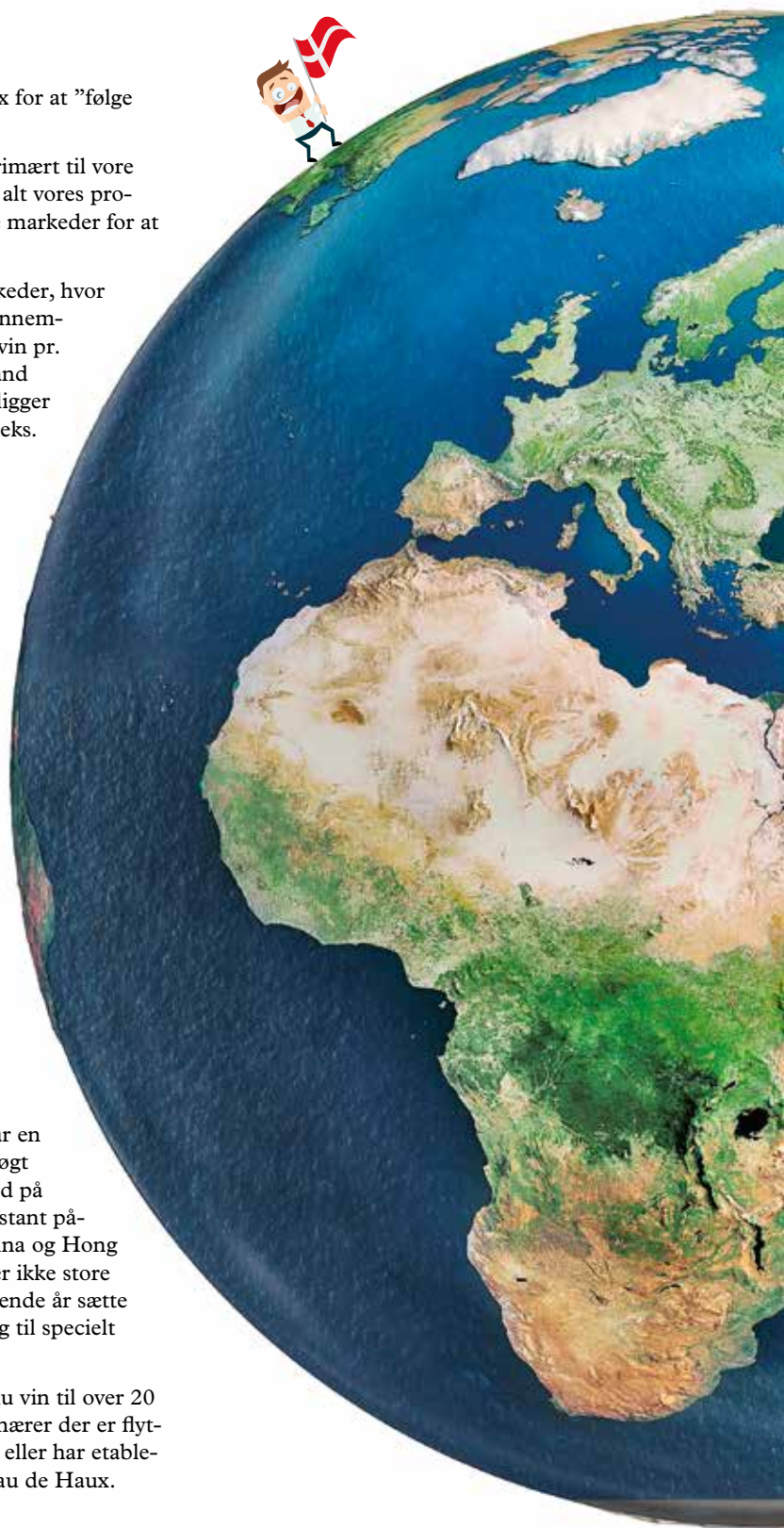
Det naturlige er at søge ud på markeder, hvor der er stor vækst i forbruget. En gennemsnitskineser drikker kun 1,4 flaske vin pr. år, men en gennemsnitlig franskmænd drikker over 45 flasker om året. Vi ligger i Danmark ikke langt efter, mens f.eks. USA ligger omkring 25 flasker om året.

Konkurrencen i Danmark er hård, faktisk er Vinbranchen en de brancher der har flest iværksættere. Dette skyldes det er nemt at starte sin egen importvirksomhed, og med en lille webshop, ja så er man oppe at køre. Faktisk er der lige så mange vinimportører i Danmark, som der er i hele USA. Men de fleste må sande, at de gode producenter allerede har aftagere. Vinbranchen er derfor også en af de brancher, hvor iværksætterne har kortest levetid. De kan simpelthen ikke tjene penge.

Vi har derfor, som vi har skrevet om tidligere, søgt at etablere agenter i Kina og Fjernøsten, ligesom vi har søgt mod det amerikanske marked.

Da vi ikke på Château de Haux, har en international salgsafdeling, har vi søgt mod partnere, der kan hjælpe os ind på disse markeder. Et arbejde der konstant pågår. Vi har derfor etableret salg i Kina og Hong Kong over de seneste år, med det er ikke store mængder. Derfor vil vi i det kommende år sætte flere kræfter ind på at øge vores salg til specielt Fjernøsten gennem partnere.

Château de Haux sælger allerede nu vin til over 20 lande, men det er primært til aktionærer der er flyttet ud og køber ind til eget forbrug eller har etableret et lille ”import firma” af Château de Haux.



El Camino, le Chemin og Haux

Som nyt værtspar 2016 på Château de Haux er man meget åben for nye indtryk og vi har flere gange bemærket folk, der kommer vandrende med mindre rygsække og stave. Det har været tydeligt, at det ikke blot er en almindelig gåtur, som de har været ude på, idet deres påklædning, vandrestave og fodtøj klart signalerede, at der var tale om en længere tur. Ved at spørge, har vi fundet ud, at vandrerne har været på vej mod syd ad den franske del af pilgrimsruten, som i Frankrig betegnes le Chemin.

De fleste kender El Camino (Caminoen) som er pilgrimsruten i Spanien, der fører til katedralen i Santiago de Compostella, hvor en af de tolv apostle Skt. Jakob iflg. legenden ligger begravet. Pilgrimsruten er et netværk af ruter, som strækker sig gennem hele Europa og har forskellige navne.



El Camino

Den spanske betegnelse er Caminoen og den mest kendte rute her er Camino Frances, som har udgangspunkt i den lille franske by Saint Jean Pied-de-Port, som ligger ved foden af Pyrenæerne ud mod Biscayen. Camino Frances går på tværs i det nordlige Spanien mod Santiago de Compostella.

Direkte oversat fra spansk og fransk betyder camino/chemin på dansk vej eller sti.

Nu kommer ”vores slot” Château de Haux ind i billedet, idet den del af le Chemin, som ligger længst mod vest i Frankrig, går tæt forbi Haux og faktisk følger vejen gennem Haux by. Pilgrimene på den vestlige rute har fulgt et netværk af ruter, som har bragt dem gennem Talmont ca. 100 km fra Haux og som ligger tæt ved Gironde’s udmunding. Talmont er en seværdig og pittoresk by og vær opmærksom på mange turister i sommersæsonen. Her skulle pilgrimmene besøge Eglise St. Radegonde.

På vor hjemmeside under ferieboliger kan du finde detaljerede beskrivelser af de enkelte boliger, og ligeledes se, hvilke uger der endnu er ledige.



Det går stærkt, specielt fordi Bordeaux er blevet udnævnt som Europas bedste destination 2015, så vil du og din familie – og måske et par venner – benytte en af de 7 dejlige ferieboliger i det kommende år, er det en god idé at træffe en hurtig beslutning.

Tal eventuelt med Birgitte på + 45 39 64 24 00 eller reservér en feriebolig på feriebolig@haux.dk.

Pilgrimmene er efterfølgende blevet sejlet over Gironde til Soulac sur Mer med basilikaen, som meget poetisk hedder Vor Frues Basilika ved Verdens Ende (Notre-Dame-de-la-Fin-des-Terres-Basilica). Derefter er de fortsat ned over Médoc mod Bordeaux.

Netværket omfatter også den flot beliggende bjergby Rocamadour, som ligger ca. 150 km nord-øst for Haux. I Rocamadour skulle pilgrimmene besøge la Chapelle de la Vierge Noir (Den sorte jomfrus kapel). Le Chemin er også gået igen-nem Bordeaux, og man kan i dag på skiltene med gadenavne se anført de gader, som tidligere var/er en del af le Chemin. Det er især gaderne omkring Cathedral St. André, som er interessante at følge.

Grunden til at pilgrimmene er kommet tæt på Haux skal findes i La Sauve, som kun ligger 5 km fra Haux. I la Sauve ligger l'Abbaye de la Sauve-Majeure, som var et kloster, hvor pilgrimmene kunne overnatte på deres vej mod syd. Klosteret er i dag en velbevaret ruin, som stadig er et besøg værd. Fra tårnet har man en fantastisk udsigt over Entre Deux Mers og vinmarkerne. Klosteret er

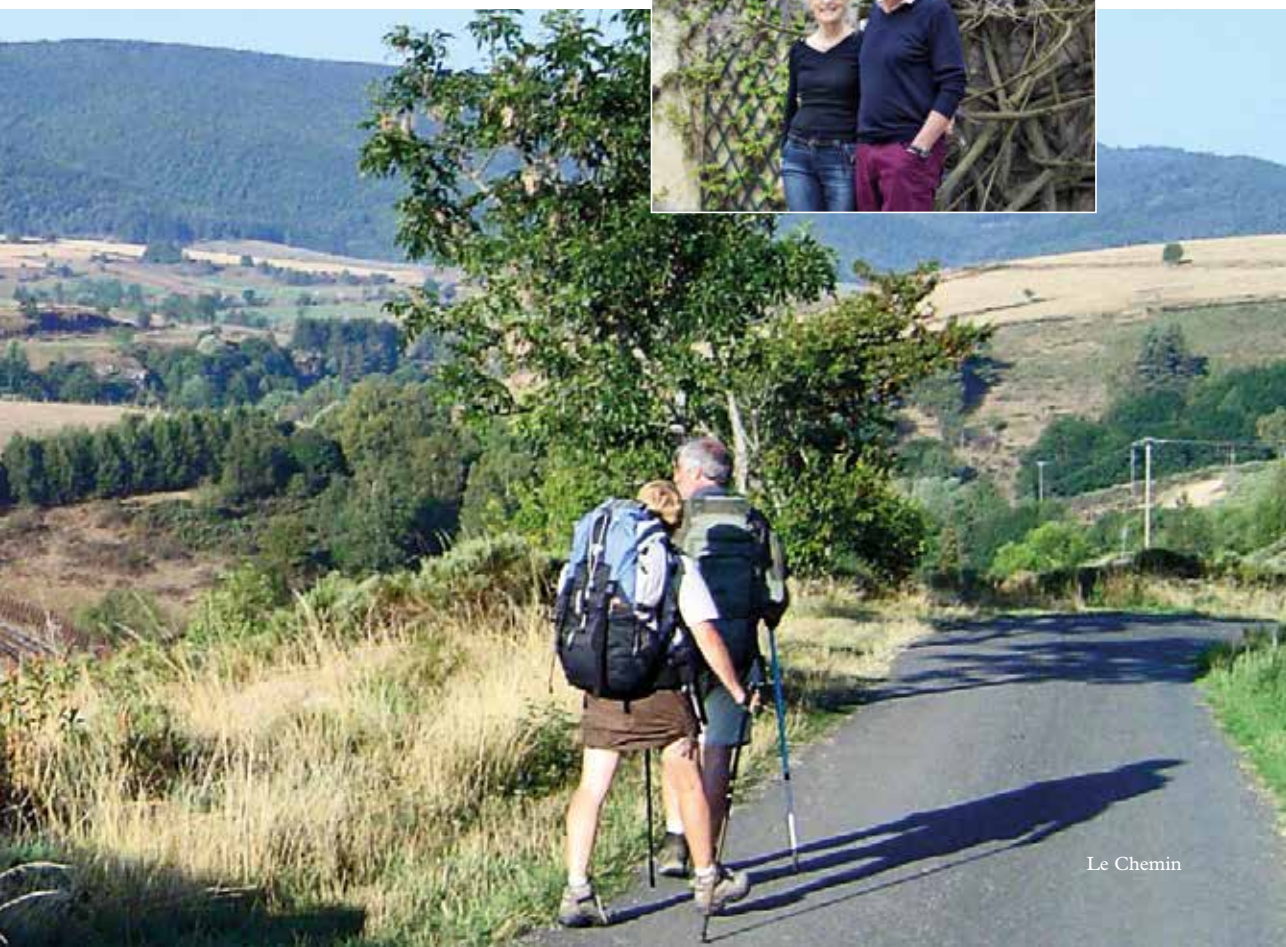


l'Abbaye de la Sauve-Majeure

både på UNESCO's liste over verdenskulturarv og et Monument national français.

Håber, at dette indlæg kan inspirere til at udforske le Chemin under ophold på Château de Haux. Under alle omstændigheder er de nævnte kirker og byer et besøg værd.

Karen og Peter
Værtspår 2016



Blå tænder og Karius og Baktus!

Der kommer hele tiden gode nyheder fra videnskaben. Man fornemmer, hvordan forskningen virkelig arbejder for at undersøge de vigtige ting i livet.

Vi har altid vidst, at rødvin var sundt, bare se på franskmændene, der er verdens største forbrugere af vin og samtidig har en væsentlig længere gennemsnitlig levetid end os danskere. Sidste år bragte vi den gode nyhed, at det nu var videnskabeligt bevist, at et passende forbrug af rødvin medførte et bedre og sundere liv.

Senere kunne vi så viderebringe endnu en god nyhed, vin er slet ikke fedende, som man har troet i mange år, og nu kommer så det sidste nye fra videnskabelig hold – man får bedre tænder af at drikke rødvin. Dette skulle skyldes at Karius og Baktus slet ikke er så glade for rødvin som vi andre, og derfor flytter ud, når rødvinen kommer ind.

Vi skal naturligvis påpege at redaktionen er meget omhyggelig med at efterprøve de videnskabelige forsøg og derfor helt kan stå på mål herfor. Den påstand, at vi er meget omhyggelige med at udvælge de videnskabelige artikler, der understøtter vores holdninger og ønsker, må vi bestemt afvise.

Blå tænder – vi kender det alle når vi drikker rødvin. Nogle bliver ramt mere af det end andre. Dette skyldes delvis, at vi har forskellig mundvand med forskellig PH-værdi. Farvepigmentet fra skallerne i rødvinen sætter sig på tænderne, og naturligvis har visse vine mere farvepigment end andre. Desto mørkere og tættere farven er i vinen, desto mere risikerer du at få blå tænder.

Man kan delvis undgå de blå tænder ved at spise mad til rødvinen og drikke masser af vand, helst med brus, hvilket vil være til at genoprette mundens naturlig syrebalance.

Er skadens først sket, skal man vente med at børste tænder nogle timer og kun sørge for at drikke masser af vand. For de virkelig udsatte kan man købe små vådservietter på internettet, der er specielt imprægneret med naturlige stoffer (vist nok fra mælk) der fjerner farven.



Når du køber vin fra Château de Haux, er du med til at støtte kræftramte børn



Igen i år støtter Franske Vingaarde A/S Børne-cancerfonden., idet vi er sponsorer og deltagere på Team Rynkeby.

Med på holdet er Christian K Jørgensen fra Franske Vingårde, der igen i år tager den ca. 1.200 km lange tur til Paris. Ud over vores deltagelse vil slottets logo kunne spottes på servicebilerne.

Gennem jeres køb af vinene fra Château de Haux, er I således med til at støtte kampen mod kræft hos børn i Danmark.

Billedet af Christian er lavet af hans søde søster, Birgitte, der nok ikke helt har forstået alvoren og strabadserne på landevejene gennem Europa.

Vinderne af ophold på Château de Haux og deltagelse i Assemblage 2017

I forbindelse med forsalget af "Réserve des Propriétaires", afholdt vi en konkurrence hvor de 3 præmier var deltagelse i 2017 – assemblagen og samtidig ophold på Château de Haux for 4 personer.

Vinderne i 2014 og 2015 har deltaget i assemblagen i januar 2015 og 2016. Det blev en både lærerig og festlig oplevelse, der afsluttedes med en middag på slottet, hvor vi også smagte vine fra spændende årgange fra både Château de Haux og andre slotte.



Samtidig fik vinderne en chance for at holde en uges ferie, med god mad, god vin og flot vejr.



Vinderne til assemblagen i 2017 er nu udtrukket og er:

1. K.M og H.A. fra Søborg
2. D.H. fra Kastrup
3. C.F. fra Rødning

→ Assemblage = sammenstikningen af den endelige vin

Konkurrencen – "Find en ny aktionær"

Der falder helt naturligt aktionærer fra hvert år. Vi har derfor brug for, at der hele tiden kommer nye aktionærer til. For ikke at bruge mange penge på annoncer og reklame, er den vigtigste vej til at få nye aktionærer, at I alle virker som ambassadører for Franske Vingårde A/S. Så hjælp os med at anbefale en ny aktionær og vind et års forbrug af vin.

"Find en ny aktionær!" – denne konkurrence har vi med stor succes kørt igennem flere år, med heldige anbefalere som vindere og glade nye aktionærer. Vedlagt dette nummer af NYT finder du en tegningsliste, som du kan udlevere til gode venner, der så får chancen for at være med i aktionærkredsen.

Husk at skrive dit navn på tegningslisten under "Navn på anbefaler".

Det er også muligt at tegne aktier på vores hjemmeside haux.com.

Konkurrencen løber frem til den 30. november 2016, hvorefter de fem heldige vindere udtrækkes og offentliggøres ved årets julesmagning.

Alle aktionærer, uanset om du bor udenfor Danmark, kan deltage i konkurrencen, men grundet lovgivning, afgifter og logistik skal præmierne afhentes enten på vort kontor i Herlev eller på Château de Haux i Bordeaux.



Fem fantastiske præmier

❶ Et års forbrug af vin

120 flasker af slottets vine. Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.

❷ En uges ferie i "La Residence"

Nyd en uges skøn ferie i den ny restaurerede feriebolig "La Residence", som er hovedhuset på Château Saint Pierre.

❸ Et halvt års forbrug af vin

60 flasker af slottets vine. Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.

❹ 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. Vore hyggelige lokaler i Herlev, vil danne rammen om en hyggelig aften med undervisning i vin og vinfremstilling og I vil blive guidet gennem et udvalg af slottets vine i både nye og ældre årgange. Du og dine venner vil få mulighed for at få svar på alverdens spørgsmål om både vin og Château de Haux. Vi slutter aftenen med lidt mad og vin.

❺ En 12 liters flaske Château de Haux

En unik flaske vin med et indhold svarende til 16 helflasker, der uden tvivl vil imponere dine gæster ved din næste fest!



"La Residence"