

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

Maj 2015 · No 58



Indhold

Den globale opvarmning giver tørstige aktionærer!.....	3
Alle veje fører til Haux.....	4
Vinsmagning – en konkret vejledning	6
Kalender 2015	8
Stemmingsbillede fra Château de Haux.....	10
Hold ferie på Château de Haux.....	12
Få ”Fra Landevejskro til Vinslot” gratis.....	14
Jubilæumsmiddag på Château de Haux	14
Næste års Assemblage – Hvem vandt?	15
Indkaldelse til generalforsamling	16
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

Aktionærnummer

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 medarbejderpriser. 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.



VINSMAGNING

Onsdag den 20. maj mellem kl. 16.00 til 18.30.

Smagning af SOMMERENS VINE i Herlev

Læs nærmere om vinene i brochuren om disse ”dejlige lette sommervine”. Tilmelding er ikke påkrævet.

Den globale opvarmning giver tørstige aktionærer!

Den globale opvarmning skaber alvorlige problemer rundt om i verden. Også på Château de Haux mærker vi forandringer i vind og vejr, som giver udfordringer i vor hverdag. Kigger vi tilbage på de seneste høstår har det set således ud:

2009 blev vi ramt af haglstorm hvorved 80% af de røde druer blev ødelagt, Vi fik dog en særdeles fin Bordeaux ud af resten, om end i en meget begrænset mængde.

2011 – kun to år senere udeblev regnen i sommermånederne og druerne blev ”stegt”, hvilket forårsagede druer med tykt skind og kun lidt frugtkød. Derved endnu et år med lille høstmængde, men igen med en meget flot vin, specielt den røde.

2013 blev vi igen ramt af haglstorm, som ødelagde halvdelen af høsten.

I disse tre år har vi været nødt til at selekere de indhøstede druer meget nøje, for at sikre den rette blanding af de forskellige druesorter, som sikrer den høje kvalitet af slottets vigtigste vin – den, der er reserveret medejerne – Rouge – Réserve de Propriétaire. Denne selektion gik udover medejernes yndlingsvin til sommerbrug – CLAIRET, som i de gode år bliver fremstillet på basis af nogle af de bedste og helt modne røde druer. Følgelig er Clairet blevet udsolgt tidligt, og vi har i perioder måtte skuffe adskillige, der i det gode sommervejr gav udtryk for at lide af ”en næsten overvældende tørst”.

Men, - i 2014 var vejret imidlertid med os!

Det er således lykkedes at producere en superb Clairet i den ”gamle” velkendte kvalitet. Vinen

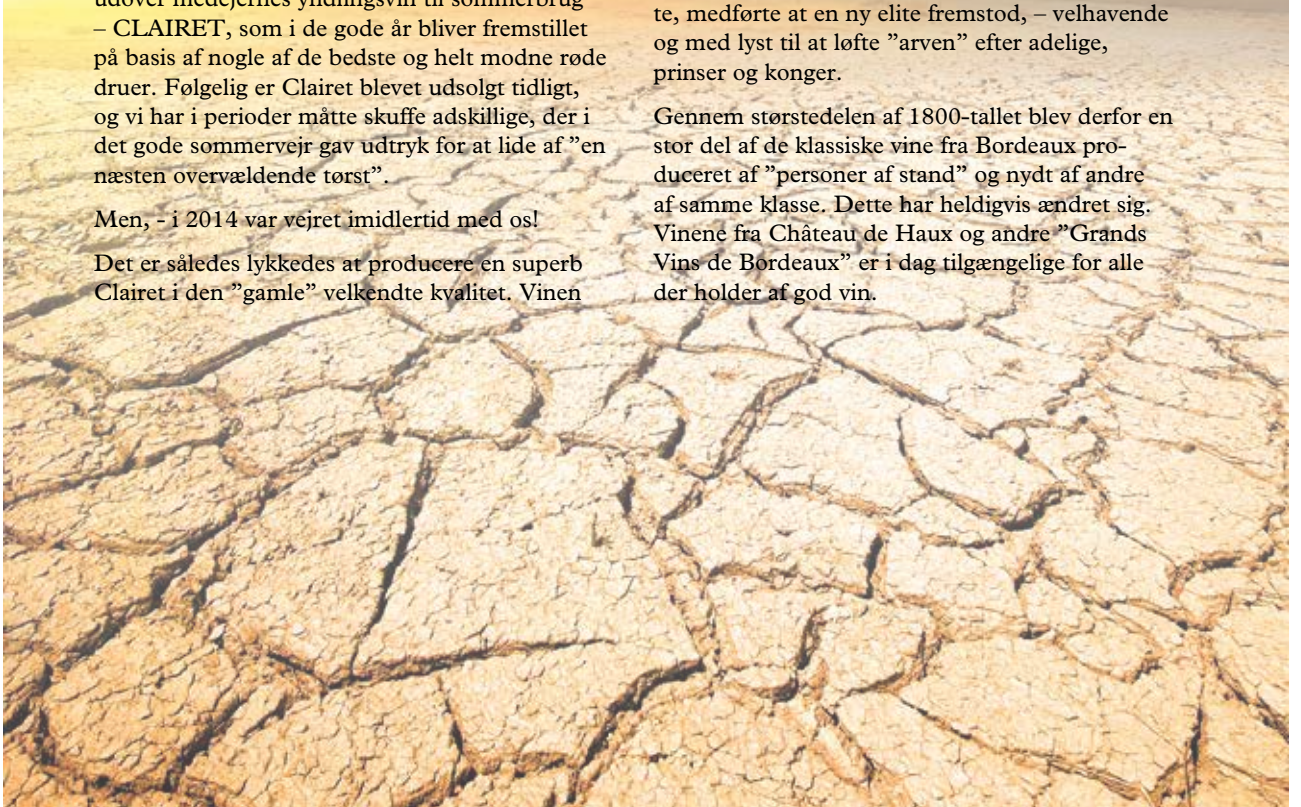
bliver tilbudt sammen med andre af slottets vine i ”Sommerens dejlige vine”. Men, desværre er der altid et ”men” – mængden er trods alt begrænset, så beslut hurtigt og gør indkøb til hele sommeren, så I ikke bliver ramt af ”tørst”.

Katastrofer har vi set tidligere i Europa. I 1709 indtraf nok den værste – ”le grand hyver” (den store vinter), hvor en hård frost ramte Frankrig på Hellig tre kongers aften og bed sig fast i hele to måneder. Vinstokke gik ud og senere på året opstod der mangel på vin, som medførte voldsomme prisstigninger. I Paris blev en ”pint” (93 cl) solgt for 6 skilling, svarende til en tredjedel af en dagsløn for en arbejder.

Efterspørgslen på vin medførte en betydelig nyplantning, så voldsom at Ludvig den XV's embedsmænd rapporterede med bekymring, at de nye vinstokke berøvede arealer for mere nødvendige afgrøder, som korn, majs, kartofler m.m. Det lykkedes ikke at få rettet op på dette misforhold og i slutningen af det århundrede var manglen på brød så stor, at det førte til revolutionen, som kom til at koste adelen dens privilegier og godser.

De forandringer som Napoléon siden gennemførte, medførte at en ny elite fremstod, – velhavende og med lyst til at løfte ”arven” efter adelige, prinser og konger.

Gennem størstedelen af 1800-tallet blev derfor en stor del af de klassiske vine fra Bordeaux produceret af ”personer af stand” og nydt af andre af samme klasse. Dette har heldigvis ændret sig. Vinene fra Château de Haux og andre ”Grands Vins de Bordeaux” er i dag tilgængelige for alle der holder af god vin.



Alle veje fører til Haux

En del af vores aktionærer udtrykker at de rigtig gerne vil besøge Château de Haux, men at de samtidig tror, at vejen derved er lang og trang.

Deri er vi uenige. Der er nemlig ganske mange hurtige, billige, spændende og oplevelsesrige måder at komme til Bordeaux på.

Alle veje fører nemlig til Bordeaux. Det ved vi, fordi vi jævnligt afprøver dem.

Den absolut hurtigste går med KLM, fra København over Paris og videre til Bordeaux og tager kun 3 timer og 55 minutter. Pris ca. 1800 kr. for en returbillet, hvis billetterne bestilles i god tid.



For nordmændene er der flere daglige afgange fra Oslo direkte til Bordeaux, tid 2 timer og 30 minutter. Pris ca 2500 kr. for en returbillet.

En anden hurtig rute er med KLM fra København over Amsterdam til Bordeaux, tid 4 timer og 20 minutter. Pris fra 1800 kr. retur, igen hvis du bestiller i god tid.

Fra Billund over Amsterdam til Bordeaux med KLM kan det gøres på 3 timer og 30 min. Også her til en pris på ca. 1800 kr.

En tredje mulighed er at tage med EasyJet til Paris. Nyde et par dage der, for senere at tage TGV'en til Bordeaux.

Returbillet med EasyJet 671 kr. Tid 1 time og 50 minutter. TGV-toget tager 4 timer og koster ca. 100 euro retur. Der er også den mulighed at leje en bil i Paris og selv tage turen til Haux. Det tager ca. 6 timer. Billejen er for en uge ca. 1400 kr.

Har man nok af tid, kan man vælge en tur fuld af oplevelser. Et forslag kunne f.eks være at køre til Amsterdam, blive et par nætter og køre videre til Normandiet for at opleve det historiske vingesus og derfra kører ned langs Atlanterhavs kyst for at ende i Bordeaux (Haux)

Nogle vil sikkert kunne se fordelene i at køre til Haux i egen bil. Man kan opleve noget på vejen



og på hjemturen kan man fylde bilen med vin, købt til stalddørs priser. Og tænk på alle de spændende og smukke ting, man kan købe i Bordeaux og omegn.

Vi kører selv ofte direkte til Bordeaux i et stræk. Det er cirka 1800 km, og turen tager 18-20 timer, hvis man holder fartgrænsen hele vejen.

Hvis man kører hjemmefra klokken 6 om morgenen, kan man altså være i Bordeaux klokken 24. Ofte foretrækker vi dog at kører om natten, hvor der er meget lidt trafik. Vi kører hjemmefra klokken 17, og vi kan så nå at spise frokost på terrassen i Bordeaux.

Foretrækker I at bryde turen op i to, kan man overnatte i den charmerende belgiske by Namur, der præcist ligger på halvvejen.

Vi har selv været på Haux her i påsken, mimosetræerne blomstrede, birken stod lysegrøn og



gøgen kukkede. Dette er sikre tegn på forår, som vi hvert år er så heldige at opleve det på denne tid af året.

Der er ingen undskyldning for ikke at tage den første afgang derned på den ene eller anden måde. Det er lige pragtfuldt hver gang.

Vi håber at se jer på Haux.
Jette og Birgitte



Kære Birgitte

Tak for en dejlig uge i Kældermesterens Bolig. Det har været en fin oplevelse, inspirerende og livsbekræftende.

Under udrejsen gjorde vi holdt et par dage i Beaune, og senere i Les Eyzies-de-Tayac, hvilket var spændende. Under opholdet på Château de Haux havde vi den fornøjelse at spise frokost sammen med din far om onsdagen.

Kældermesterens Bolig er smukt indrettet og passer perfekt til to personer, der kan lide fred og ro i smukke omgivelser.

Så, mange tak for denne gang!

Med de bedste hilsener
L. & H. S.

Vinsmagning – en konkret vejledning

Ved assemblagen af Réserve des Propriétaires i år, deltog en række aktionærer, der alle ønskede at jeg beskrev smageprocessen, før vi startede. Dette gav mig idéen til denne artikel, idet der sikkert er mange andre aktionærer, der er lidt usikre på hvordan man egentlig smager på vin.

For den uerfarne kan en professionel smagning virke skræmmende, men det behøver den på ingen måde at være. Alle kan blive dygtige til at smage. Det kræver blot en normal lugte- og smagesans, en smule koncentration, og en del træning – der skal altså drikkes nogle flasker vin!

En vinsmagning behøver ikke at være et større arrangement, man kan bare gennemgå nedenstående smageproces, hver gang man åbner en flaske. Det tager kun 5 minutter, men man kan selvfølgelig altid arrangere en smagning i gode venners lag – det er altid hyggeligt.

GLASSET: skal være tulipanformet og helst stort (40-50 ml). Formen er med til at koncentrere aromaerne gennem den mindre åbning, og størrelsen sikrer at vinen får den størst mulige overflade. Dette er med til at ilte vinen, frigive aromaer.

Mange glas har en duft af opvaskemaskine, lang opbevaring i skabet osv., hvorfor man ofte bør vaske glasset af inden man begynder. Hvad man dog altid skal gøre, er at skylle glasset i en lille mængde af vinen før brug. Derved sikrer man sig at første glas altid smager af vinen, og ikke af muligt andet.

Herefter fyldes glasset ca. 1/10 op (ca. 5 ml) – man skal jo ikke drikke vinen endnu, kun smage den.

FARVE: er ikke det vigtigste ved vinen. Den kan dog give nogle informationer af hvad det er for en vin, om den kommer fra varme eller køligere områder hvilke drue den er lavet af, alderen samt intensiteten. Det vil være meget langt at komme ind på alle de farvekaraktistika der kendetegner de enkelte områder, vinen osv.

Hvidvine vil typisk kunne være alt fra grøn/gule til ravfarvede. Generelt bliver en hvidvin mørkere og mere mørkegul, desto ældre den er. Dette ses tydeligt på ved at sammenligne Château de Haux blanc 2014 og 2012, der begge kan bestilles nu. 2014-årgangen er helt grøngul, hvilket er typisk for en ung, frisk, liflig Sauvignon Blanc, mens 2012-årgangen er gylden, hvilke typisk for en hvidvin der har ligget et par år, og er blevet mere fyldig og rund. Farven siger altså noget om smagen.



Rødvine vil typisk kunne være fra violet til brun/orange. Rødvine ”fødes” lilla/violet” og vil med tiden blive mere røde, men vil ende deres liv med at være brun/orange, og så er de typisk blevet for gamle. Farven ses bedst i ”kanten” af vinen, som man bedst ser ved at hælde glasset lidt på strå (ca. 45 grader), mens farveintensiteten bedst ses i ”kernen” af vinen. Vine fra lande med meget varmt klima vil ofte have en stort farveintensitet, dvs. at de en meget lidt gennemsigtige. Det vil typisk give en kraftig, sødmefyldt, alkoholstærk vin.

Château de Haux Rouge vil typisk først blive tilbudt aktionærerne, når den har en vis alder, dvs når farven er blevet rubinrød. Farveintensiteten vil have en vis lethed, dvs at den er let gennemsigtig, hvilket er typisk for Bordeaux, der netop ikke har et meget varmt klima, og derfor producerer charmerende vine med mange smagsnuancer, og ikke ”bomber” fra f.eks. det meget varme indre Spanien.

Før du nu dufter til vinen, slynges den rundt i glasset for at lufte vinen og frigøre aromaerne. For ikke at slynge vinen udover dig selv og dine medsmagere, er tricket at stille glasset på bordet, helst på en glat overflade, holde på stilken og køre glasset rundt i cirkler. Træn det i en rum med vand i glasset, så bliver du ikke til grin eller får vin på tøjet, du bliver højst lidt våd.

DUFTEN: er det mange eksperter kalder næsen eller bouqueten. For mange eksperter er duften

næsten vigtigere end smagen, og mange mener at næsen er langt bedre til at identificere aromaerne end munden/tungen. Så næsen langt ned i glasset og prøv at sætte navne på det du kan dufte. Det er svært, og det den ene dufter som brombær, kan nogle dufte som hindbær. Men bare skriv de dufte du umiddelbart identificerer.

Det vil være alt langt her at komme ind på hvilke smagsnuancer forskellige druer, områder, aldre osv. har. Generelt vil du kunne identificere dufte fra solbær, brombær, egetræ, kirsebær, og grøn peber i en Château de Haux, Rouge. Samtidig vil du kunne dufte vanilje og lidt brændt træ, der primært kommer fra fadlagringen.

SMAGEN: Nu kommer vi endelig til at der må drikkes – men husk at spytte ud. I stort omfang danner vi opfattelse af smagen, gennem aromaerne der opfanges af næsen. Vi ”smager med næsen”.

Hvis du kan ”slubre” vil aromaerne blive frigivet væsentligt bedre, og fordampe op i næsen, hvorfor smagsoplevelsen vil blive mere intens og detaljeret. Også her kræver det kun lidt træning.

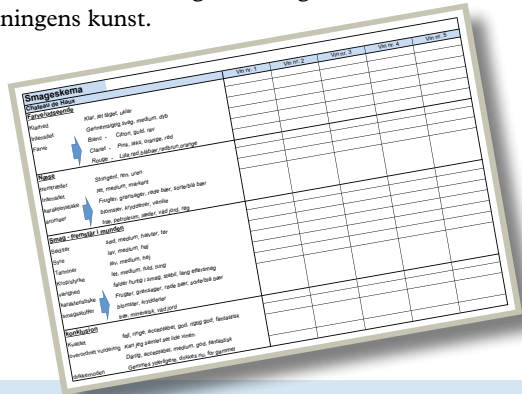
Mange af de aromaerne der er beskrevet ovenfor under duft, finder man derfor ligeledes ved smagen. Men der udover leder man efter vinens frugt, sødme, syre, garvesyre (tanniner), krop og varighed.

Unge vine vil typisk have en stor frugt, men også meget syre. Så selv om den smager af meget vil syren gøre den sur. Samtidig vil tanninerne fra druens skal og sten (samt fra fadlagring), ofte gøre vinen tør i de unge vine. Derfor bør vinen henlægges og først drikkes efter nogle år, når syren og tanninerne er nedbrudt. Man bør dog drikke vinen før den bliver så gammel at frugten er forsvundet, og den ikke smager af noget.



Der bliver smagt og noteret.

Jeg har vedlagt et skema hvor på er anført forskellige smagsnuancer, og andre forhold man skal forsøge at identificere ved smagningen. Her kan du finde en del hjælp. Skemaet kan downloades fra vor hjemmeside, hvis du vil gå i gang med en mere seriøs træning i vinsmagningens kunst.



Smageaften for venner og kolleger

Hvorfor laver du ikke selv en smageaften for venner og kolleger med vine, viden og historier fra Château de Haux?

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. (www.henrik@haux.com)

Hvis du samtidig kan aktivere nogle af gæsterne som nye aktionærer, forøger det kun jeres chance for at vinde ”skaf en aktionær konkurrencen”. Se bagsiden.

Kalender 2015

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

Onsdag 20. maj kl. 11.00
SOMMERENS VINE PÅ HAUX
Smagning af sommerens vine på Haux

Onsdag 27. maj
GENERALFORSAMLING
Generalforsamling i Herlev
(se indkaldelsen side 16)

Lørdag 30. maj
**SÆRLIG LØRDAGS-
ÅBENT I HERLEV**
Fra 11.00 til 14.00

Onsdag 20. maj kl. 16-18.30
SOMMERENS VINE I HERLEV
Smagning af sommerens vine i Herlev

Uge 30-32
HERLEV SOMMERFERIE
Herlev kontoret har lukket i
disse uger.



Vinaften d. 7. august 2015 kl. 19.00

Hvirvelkærgård afholder for 8. gang vinsmagning med vin fra Château de Haux.

Kristoffer Gellert vil som sædvanlig kommentere vinene og Hans Jørgen Madsen fra Glenholm vingård vil give et indslag om dansk vinavl.

Udover vinene vil der være en fransk buffet, pris for hele arrangementet kun kr. 450,-.

Billetterne vil komme i forsalg på Hvirvelkærgård, hvor også tilmeldingen skal foregå efter først til mølle princippet på hvirvelkaergaard@sol.dk eller tlf. nr. 98581948 / 61466173.
Kontaktpersoner B. & L. S.

Kaere Ch. Haux,

Tusind tak for et fantastisk besøg på Ch. Haux.

Jeg forlod Frankrig i flot foraarssol i går. Når jeg ser tilbage på de to uger i Frankrig, var højdepunktet besøget hos jer.

Det var jo storslået, at Peter Joergensen ville sætte så meget tid af til at fortælle om det resultatrige liv med vinforretning. Hils ham endelig, og sig mange tak.

Bedste hilsner,
J. B.



Fredag 24. juli
MIDSOMMER FEST PÅ
CHÂTEAU DE HAUX

Fredag 7. august kl. 19.00
HVIRVELKÆRGÅRD
Vinsmagning for 8. gang.
Pris for hele arrangementet incl. en
fransk buffet kr. 450,00

Fredag 18. september
Høstfest – **30 ÅRS JUBILÆUMS-**
FEST på Haux

GRANDE RÉSERVE
SMAGNING
i Herlev + efterårets vine

17. til 20. september
DE DANSKE VINREJSER 30 års
jubilæumsmiddag på Haux, se side 14

Oktober + november
30 ÅRS JUBILÆUMSFESTER
både øst og vest for Storebælt



Hello Jane and Tommie Frylling

How are you going.

It's so funny and surprise for us that see you writing Chinese letter,
Finally, I got the Magazine(Haux bladet) and Christmas card, bingo!
Thank you so much!

I'm feeling greatly honored to be on the front of the Magazine, we are
so happy for that.

We'll keep it forever...with your kindness.

I send some pictures as an attachment we drink that bottle of wine
at New Year's Eve, and my wife's father has a whole red face after
drinking, hahaaaa..

But it's ok, he didn't spoke any secret things as his young,
Our family wish you are health and happiness
Business is booming.

Best regard
Kevin's family



Stemmingsbillede fra Château de Haux

Værtsparet på Château de Haux i år er Hans Henrik og Birthe. De har sendt os denne artikel.

En mangeårig drøm er gået i opfyldelse for os. At opleve Frankrig på andre årstider end vi tidlige har gjort, at have en hverdag i Frankrig og at vi så oven i købet kom til at bo på et vinslot og være en del af det fantastiske team der arbejder her, det er jo mere, end man kan drømme om!

For at vende tilbage til årstiderne er det en stor oplevelse at være her, netop her i det aller tidligste forår. Selv i januar havde vi pragtfulde dage med solskin, og luften føltes lunere end i Danmark, måske p.g.a. luftfugtigheden ikke er så høj her!

Nu viser kalenderen midt i marts, og vi oplever dage som danske sommerdage. Landskabet er utrolig smukt med masser af blomstrende mimosetræer, der vokser vildt, det bugner med tulipantræer, mandeltræerne blomstrer og blå iris står rundt omkring. Derudover er der mange andre blomstrende vækster, som vi ikke kender navnene på.

Når vi skal på ferie sydpå, har de fleste af os det nok sådan, at vi gerne ser solskin og varme hver dag. Selv i højsommeren er vi jo desværre ikke sikre på at få dette ønske opfyldt!

En ferie på Haux, netop her i det tidligste forår, kan stærkt anbefales.



Vi byder velkommen til 2015 værtsparet, Birte og Hans Henrik, der ankom midt i januar, og som allerede på allerbedste måde har modtaget de første gæster i ferieboligerne.

Endnu er her ikke mange turister, så det giver "god plads" og god tid fra franskmændenes side bl.a. til at give sig tid til at forstå os, og de lærer gerne fra sig. Herligt!

På slottet er her masser af aktiviteter at følge med i. Her tappes vin i stor stil, så der er mulighed for på tættest hold, at se hvordan denne proces foregår. I vinmarkerne er der også stor aktivitet med at klippe og binde vinen op.



Ture rundt i landskabet er selv på denne årstid et meget betagende syn. Vinmark efter vinmark så langt øjet rækker. I snorlige rækker står vinstokkene omhyggelig klippet og bundet op. Stokkene kan studeres, og forskellene er tydelige. Fordelen ved at betragte landskabet netop på denne årstid er også, at inden bladene springer ud, er der rigtig god "udsigt" til alle de smukke slotte, som jo ellers ofte gemmer sig bag træerne!

Uanset årstiden har vi et tur forslag der kan vare ca. 3 timer, eller som vi fik den til: At vare 6 timer!

Fra Château de Haux køres til Langorian, over floden, mod Podensac, videre til Barsac. Sauternes-området er, i modsætning til egnen nord for Garonne floden, temmelig fladt og derfor yderst velegnet for cykel entusiaster.

Byen Sauternes har ikke meget at byde på, men kirken er fin!

At betragte slottene er et arbejde i sig selv. Side om side ligger vinslottene. Meget forskellig byg-

gestil og “vedligeholdelsesstil”, men alle yderst charmerende på hver deres måde.

Fortsæt til byen Langon. En by der er værd at stoppe i, hvis man har lyst til at se lidt på forretninger eller blot gå en tur i en lidt større by, men samtidig er den en by, man kan overskue.

Kør over på nordsiden af floden igen! Her er mange småveje, og hvilken vej man vælger er egentlig ligegyldigt, da landskabet er meget, meget smukt, og alle veje fører til Haux!

Byen Verdelais bør man komme omkring!

Byen St. Croix de Mont er absolut et besøg værd. Her tilbydes køb af sød vin hos småbønder, og til priser der har et helt andet niveau end i Sauternes (men det selvfølgelig heller ikke Sauternes), men en dejlig sød vin til både apéritif, foie gras og ikke mindst OST. Byen ligger højt, så udsigten er helt fantastisk.

Ved kirken er der afskiltning til at se på østersfossiler. En sti fører os en etage ned, og her består



Det er i nøden, man kender sine venner

Sidste års værtspar på Château de Haux, Gitte og Birger, blev nødt til at tage hjem allerede i begyndelsen af sommeren, da Birger blev alvorligt syg. Han er nu i bedring, og vi har regelmæssigt gode nyheder fra Gitte.

At være uden værtspar er meget vanskeligt med de mange hundrede besøgende vi modtager på slottet året igennem, men heldigvis kunne Kristoffer Gellert frigøre sig fra andre opgaver i Danmark, og han tilbød sig straks som afløser for en kortere periode.

To tidligere værtspar, Bente og Leif (2008) og Dorte og Jens Erik (2009) tilbød derefter, at dele resten af året frem til at det nye par for 2015 kunne være på plads. Vi følte virkelig, at det er i nøden man kender sine venner. En stor tak til de to tidligere værtspar og Kristoffer, der uden tøven trådte hjælpende til, da vi havde behov derfor.

bjergsiden af østesfossiler, der er mange millioner år gamle. Østers på østers er presset sammen og danner en solid væg. Flere skinner stadig som perlemor. En stor oplevelse at se, samtidig med at den formidable udsigt kan nydes.

Tak for tippet til det tidligere værtspar, Bente og Leif!

Ja, her er jo bare skønt på alle årstider.



Gamle venner mødes

Hvert år mødes alle tidligere værtspar, fra Château de Haux, og deler billeder og minder, samt smager på slottes mange gode vine. I år mødtes de på Slukefter Kro den 20/4.

Hold ferie på Château de Haux

De nye istandsatte ferieboliger fremstår nu indbydende, og der er endnu frie uger tilbage i 2015. Hold ferie eller kom til høsten.

Feriehusene på Château Saint Pierre

På Château Saint Pierre er der fra uge 26-35 opsat et badebassin som kan bruges af de 3 ferieboliger i fællesskab.

La Résidence

Er hovedbygningen på Saint Pierre og dette smukke 1800-tals hus er stilfuldt indrettet med plads til 6 personer. Her er der masser af plads. Huset ligger omgivet af vinmarker i en dejlig gammel have med to store smukke kastanjetræer. Opvaskemaskine, vaskemaskine, TV og internet.



L'Ecurie

Er den tidligere staldbygning som er total ombygget til en lys dejlig bolig i moderne stil med plads til 6 personer. Huset har et stort glasparti, herfra er der fra køkkenet alrummet en dejlig udsigt ud over vinmarkerne.

Foran huset er der en stor terrasse med samme smukke udsigt og sol det meste af dagen.

La Ferme

Er den tidligere forvalterbolig med plads til 6 personer. Boligen er bevaret i sin originale franske landstil. Huset har egen lille have indhegnet med et hvidt stakit og en hyggelig overdækket terrasse, som ligger i forbindelse med køkkenet.

Pejs og TV.



Detaljeret beskrivelse af de enkelte boliger med mange billeder findes på www.haux.com under "Ferieboliger". Her kan også ledige uger ses.

Det er muligt at reservere de ledige uger på feriebolig@haux.com eller ved at ringe til Franske Vingårdes kontor på 39642400.

Lej et helt vinslot

Château La France

Et utroligt smukt og elegant slot med plads til 12 personer. Idyllisk beliggende i slotsparken omgivet af vinmarker samt en lækker swimmingpool. Opvaskemaskine, vaskemaskine, TV samt internet.



Feriehusene på Château de Haux

1815-Huset

En næsten 200 år gammel bygning fuld istandsat i charmerende fransk stil til 4 personer – sydvendt terrasse med udsigt over vinmarkerne.

Opvaskemaskine, vaskemaskine, TV og adgang til internet.



Huset i dalen

Garonne og Dordogne er to næsten ens separate boliger med plads til 4 personer i hver – husene ligger for foden af Château de Haux i en fredfyldt dal omgivet af skov.

Her er der et rigt dyreliv med mulighed for dejlige gåture i ”egen” skov delt af et lille vandløb.

Der er brændeovn i begge huse.

Overdækket terrasse samt bålplads giver mulighed for nogle hyggelige aftener med mulighed for at sidde længe ude.



Kældermesterens bolig

En eksklusiv lejlighed til 2 personer – i direkte forbindelse med slottet. Fra en overdækket terrasse er der adgang til slotsparken.

Pejs, opvaskemaskine, TV og internet.



”Vi har altid drømt at renovere et fransk vinslot II”

I sommeren 2013 skrev vi en artikel om 4 brave aktionærer der havde tilbragt et par måneder på Château de Haux, med at sætte ferieboliger i stand. Mens vi andre traskede rundt i slud og vinterregn, maledede, borede, hakkede, murede, de. Og om aftenen spiste de franske egnsretter og drak masser af rødvin, som vi løbende forsynede dem med.

I vinteren 2014/15 tog endnu 6 aktionærer til Bordeaux, for at fortsætte successen. Kirsten, Niels, Henning, Anette, Ole og Jette fik denne gang sat nyt køkken i La Ferme, malet en hel række af ferieboligerne indvendigt, samt repareret en hel masse småting der bliver slidt når boligerne bliver lejet ud. Også vore skodder på selv hovedbygningen der er næsten 150 år gamle, blev renoveret med respekt for alt det gamle håndværk, håndsmedede hængsler osv.

Rigtig mange havde meldt sig til at hjælpe til med at sætte ferieboligerne i stand. Så udvælgelsen skete efter ”først til mølle princippet”.

Men dem der ikke fik chancen i år – vi gentager successen næste år, hvor vi sandsynligvis vil starte med at sætte selv slottet i stand. Det trænger virkelig !

Nu fremstår alle ferieboliger flotte og klar til sommerens ryk-in. Samtidig har vi skiftet senge, madrasser m.m. i mange af boligerne.

Tak til jer der har gjort en kæmpe indsats til glæde for alle der lejer ferieboligerne. Uden jer havde det slet ikke været økonomisk muligt at holde ferieboligerne på det høje niveau.

Bestil 36/1 fl. af sommerens vine og få "Fra Landevejskro til Vinslot" – Gratis

I forbindelse med Château de Haux's 25 år i dansk eje, udkom en bog, der skrevet på basis af et stort familiearkiv, fortæller om familien Jørgensen, der siden 1871, i seks generationer, har drevet national og international vinhandel fra Danmark og fra slottet i Bordeaux.

Rigt illustreret fortæller bogen på 235 sider om de skiftende vilkår for dansk vinhandel gennem snart halvandet hundrede år. Den er yderligere krydret med faglig viden om vinkyperens arbejde, gamle opskrifter, notater om vareudvalg og prisudvikling gennem tiderne. God læsning for alle, der interesserer sig for vin.

Da der siden udgivelsen for fem år siden er kommet mange nye aktionærer til, og da der endnu resterer nogle hundrede eksemplarer, tilbydes aktionærerne i anledning af 30 års jubilæet i år ved samtidig køb af 36 helflasker af sommerens dejlige vine en gratis bog (normalpris kr. 198,00 + porto), så længe lager haves.



Jubilæumsmiddag på Château de Haux

Tag med på en smuttur til Haux

Vi vil prøve at arrangere en sviptur til Haux i anledningen af vores 30 års jubilæum i efteråret. Tag med til Bordeaux og vær med til at fejre vores alle sammens vinslot og oplev samtidig vin høsten på Haux.

En fantastisk oplevelse for de af jer der endnu ikke har besøgt slottet. For andre kan det være muligheden for at gense Haux i dets smukke omgivelser.

Der vil være indlagt en guidet rundtur i Bordeaux, frokost i det smukke Saint Emillion og en flot festmiddag på Château de Haux med vores egne dejlige vine.

Vi flyver fra Kastrup torsdag d. 17/9 og er tilbage igen søndag d. 20/9. Det endelige program for turen kan fås hos Danske Vinrejser på telefon 33326220 eller pr. mail til mail@vinrejse.dk.

Selve jubilæumsmiddagen på Haux vil være fredag d. 18. september. For de af jer, der selv ønsker at arrangere en tur til Bordeaux, er stadig mulighed for at leje en af vores dejlige ferieboliger i den uge.

Résidence og La Ferme på Château Saint Pierre med plads til 6 personer i hver, samt det smukke Château La France med plads til 12 personer er endnu ledige.



Næste års Assemblage – Hvem vandt?

I forbindelse med forsalget af ”Réserve des Propriétaires” i februar 2015, afholdt vi en konkurrence, hvor de 3 præmier var deltagelse i næste års assemblage og samtidig ophold på Château de Haux for 4 personer.

Vinderne til assemblagen i 2016 er nu udtrukket på aktionær numre:

1. Kim Møller & Helle Aggernæs
2. Jette & Oluf Julfeldt
3. Jytte & Villy Schou Jensen

Vinderne i 2014 deltog i assemblagen i januar 2015. 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. Billederne nedenfor er fra denne hyggelige dag og aften.

Samtidig fik vinderne en chance for at holde en uges ferie, med god vin og masser af oplevelser.



(Assemblage = sammenstikningen af den endelige vin)

Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde

Aktionærer i selskabet indkaldes til ordinær generalforsamling, der afholdes

Onsdag den 27. maj kl. 16.30
på Selskabets kontor, Smedeholm 15 – 2730 Herlev

Forudtilmelding er ikke påkrævet.

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
5. Eventuelle forslag fra bestyrelsen eller aktionærerne
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 fremlagt til eftersyn på Selskabets kontor Smedeholm 15, 2730 Herlev, tlf: 39642400 – e-mail haux@haux.com og kan tilstilles enhver aktionær, der fremsætter begæring herom.

Bestyrelsen

Konkurrencen – "Find en ny aktionær"

"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. Hvis denne mulighed benyttes, så send os en mail med dit navn og den nye aktionær, du har anbefalet, så sørger vi for at anbefaleren deltager i lodtrækningen.

Konkurrencen løber frem til den 26. november 2015, 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. Læs mere om præmierne på hjemmesiden haux.com.



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 15 liters Château de Haux 2006



*Det nyrestaurerede
interiør i
"La Résidence"*



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 15 – 2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX

33 550 Haux – France