

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

Maj 2023 · Nr. 74



Indhold

Crémant de Château de Haux.....	3
Høstrapport – fra årets Medaljehøst!.....	4
Château de Haux 2018 Cuvee Leonard	5
Markerne skal hvile sig nu.....	6
Fra brandtomt til slot	7
Mine oplevelser som frivillig på Château de Haux	10
Vi lever vores drøm på Château de Haux – derfor er vi værtspar!	12
Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde.....	14
Smagninger og arrangementer i Provinsen.....	15
Konkurrence: Ny Terrasse til Slottet	16
Hjælp os med at finde nye aktionærer	17
Sommerens vine	18

Sådan handler du

For at kunne handle på www.haux.com har du brug for at have dit aktionærnummer eller din e-mailadresse ved hånden. Dette giver direkte adgang til at bestille til særlige medejer priser.

Hvis du ikke kan huske din adgangskode, kan du efter at have trykket på ”Log ind her” trykke på ”Glem adgangskode”, og så bliver der sendt en e-mail til dig med yderligere oplysninger om login.

Løbenummeret og registreringsnummeret, der står på selve aktiebrevet, er ikke aktionærnummeret og kan derfor ikke benyttes til at logge ind med.

Kære Aktionær

Husk at opdatere dine kontaktoplysninger når du flytter, får ny E-mail el.lign. Ellers kan vi ikke sende dig aktionærinformationer, invitationer til smagninger, skarpe tilbud m.m. Du kan selv ændre dine kontaktoplysninger på vores hjemmeside www.Haux.com Husk også at følge med på Facebook – Chateau de Haux Group, eller Instagram – [chateau_de_haux](https://www.instagram.com/chateau_de_haux)

Åbningstider:

Mandag	lukket
Tirsdag og onsdag	10.00 - 16.00
Torsdag	10.00 - 17.30
Fredag	lukket

Herlev kontoret holder lukket i uge 30-31 samt på alle helligdage.



Crémant de Château de Haux

Af *Christian K. Jørgensen*

Vi har i mange år haft en Crémant til salg i Franske Vingårde A/S

Det er meget sjældent at vinslottene i Bordeaux producerer en egen Crémant, men det gør vi på Château de Haux. Kun på den måde har vi styr på kvaliteten og vores medejere elsker den.

Som tidligere omtalt udvikler vi ca. hvert andet år en ny vin på Château de Haux til vores medejere. I år har vi så arbejdet med at forbedre den eksisterende Crémant Brut, og samtidig udviklet en ny Crémant Sec, dvs. en mere sød type

Crémant fremstilles på Château de Haux efter den traditionelle metode med sekundær gæring på flaske, ligesom Champagne. Den største forskel mellem Crémant og Champagne er regionen, hvor druerne dyrkes. Vores Crémant er lavet af slottets egne druer, Sémillon (ca. 80%) og Sauvignon Blanc (ca. 20%). Vi bruger ikke Sauvignon Gris, da det vil gøre vores Crémant for alkoholrig og for sød.

Processen med at lave Crémant starter med høsten af druerne, håndplukket i kasser, som derefter presses for at udvinde saften. Saften gæres derefter i rustfri stålтанke for at producere en basisvin. Vi høster meget tidligt druerne til Crémant. Druerne skal ikke være helt modne, da vi gerne vil udgå at de bliver for søde og for alkoholrige. Efter første gæring er alkoholprocenten kun 9-10 %

Næste trin er blandingen (assamblagen) af basisvinen for at skabe den ønskede smagsprofil. Blandingens aftappes derefter med en blanding af gær og sukker, kaldet liqueur de tirage.

Denne blanding udløser den anden gæring i flasken, som skaber boblerne i vinen, og samtidig øger alkoholprocenten med ca. 1,5 %

Efter anden gæring lagres flaskerne i minimum ni måneder. Denne proces, kaldes "sur lie aging", og giver vinen dens karakteristiske cremede tekstur og komplekse smag. Herunder dannes døde gærceller, vinsten m.m. kaldet "lies" eller bundfald/bærmen på dansk.

Til sidst bliver flaskerne lagret med hovedet nedad og

gradvist roteres de for at flytte bærmen til flaskehalsen. Halsen fryses derefter, og bærmen uddrives i en proces, der kaldes disgorgement.

Det sidste trin er tilsætningen af dosage, en blanding af likør, vin og sukker, der bestemmer vinen's sødmeniveau. Dosagen er typisk en familiehemmelighed, som hver enkelt producent våger over.

Sødmeniveauet ligger fra ekstra brut (tør) med et sødmeniveau på under 6 g/liter til ekstra sec (sød) med et sødmeniveau på op 25 g/liter.

På Château de Haux har vi i mange år haft en Crémant Brut med et sødmeniveau på ca. 9 g/liter. Der er altså tale om en relativ tør Crémant. I år har vi valgt at lave en Sec, altså en sød Crémant, med et sødmeniveau på ca. 20 g/liter.

Crémant Brut (tør) vil typisk være god til en aperitif, østers, fisk m.m. mens Crémant sec (sød) typisk vil være god til desserter, kransekage m.m.

Valget af hvor meget dosage der skulle tilsættes for at lave årets Crémant, blev bestemt på en smagning på Château de Haux, hvor der deltog 10 medejere. De har således været med til at bestemme sødmen i de to Crémant. Flaskerne er derefter proppet, mærket og klar til at blive nydt.



Bestil her

Høstrapport – fra årets Medaljehøst!

Af Christian K. Jørgensen

Som jeg har været inde på tidligere, sender vi indimellem vores vine til konkurrencer for at få eksterne vurderinger af kvaliteten af vores vine. Vi gør det slet ikke hvert år og ikke med alle vinene, da det er ret omkostningskrævende at deltage.

Primært vurderer vi vinene på, om vores medejere kan lide vinene. Hvis I køber dem, skriver pænt om dem på Facebook m.m. ja, så vurderer vi at vi laver den rigtige kvalitet. Men en medalje ind imellem luner alligevel i dagligdagen, og giver os en positiv omtale.

I år har vi valgt at sende flere vine til konkurrencer. Og vi har på nuværende tidspunkt fået:

- Clairet 2022 – guld
- Blanc 2022, Reserve des propriétaires – guld
- Rouge 2020, Grande Reserve – sølv
- Rouge 2018 - guld

Generelt skriver dommerne meget pænt om vores vine og udviklingen på slottets vine.

Vi er meget tilfredse med årets medaljehøst indtil nu, specielt når der henses til at vore priser ligger meget lavere end mange af de vine vi er i konkurrence med.

Når vi så oplever at vores medejere samtidig køber stadig mere af vore vine – så kan dommerne vel ikke tage helt fejl ...



Château de Haux 2018 Cuvée Leonard

Af *Christian K. Jørgensen*

Da vi ved assamblagen af 2018, stod og smagte alle prøverne fra de forskellige marker, faldt m.m. udtalte vores professionelle ønologer "det bliver det sværeste år i slottets historie at lave forskellige vine, alt smager simpelthen super godt".

Se foregående artikel om årets medajlehøst, hvor vores rouge 2018 fik endnu en guldmedalje.

Som jeg har skrevet før – det er umuligt ikke at lave en rigtig god Cuvée Leonard i 2018-årgangen. "kraftig, blomster, brombær, karamel og meget mere". "Noget mere kraftig og fyldig end tidligere årgange af Leonard". "En super vin til grill", og franske ost, "og blå ost" Årgangen er nu blevet færdigudviklet og smager fantastisk.

Vi har nu åbnet for salget af Cuvée Leonard over sommeren. Vi smagte den derfor ved "onsdagssmagningen" d. 3 maj og medarbejderne var begejstrede. De slæbte den ud ad døren, og aldrig har vi solgt så meget "cuvée Leonard" på en dag

Der er naturligvis en begrænset mængde så bestil den nu. Vi har valgt at beholde prisen meget lav, som altid for "Cuvée Leonard"

Sommerens vinsmagning i Herlev

Du inviteres hermed til vinsmagning af sommerens vine:

Onsdag d. 7. juni
Mellem 16.30 og 18.00
Smedeholm 17B - 2730 Herlev

Der vil blive budt på et udvalg af sommerens vine, og i særdeleshed glæder vi os til at smage på medaljevinderne.



[Bestil her](#)

Markerne skal hvile sig nu



Af *Christian K. Jørgensen*

En vinbondes liv leves i evigt tilbagevendende cyklusser.

På markerne fra beskæring og opbinding, over knopsætningen til blomstring, sommerens arbejde i markerne frem til høsten, hvorefter man starter forfra. I kældrene fra druerne kommer ind fra markerne i høsten, over gæring, fadlagring, utallige smagninger og assembleringer til tapning. Hver årgang er formet af en række evige nye begyndelser i vingården og kælderen. Den optimistiske følelse af en frisk start er altid ikke mere end en sæson væk.

Nye begyndelser for vinbonden er ikke noget der sker hyppigt. En mark skal gerne have en livscyklus på 30-40 år. Så den enkelte vinbonde når sjældent at følge en mark fra nyplantning til den pløjes op igen.

Men når planterne har nået slutningen af deres liv, skal de plantes om. vinbonden får derfor oftest et skud, måske to, i hans eller hendes karriere med at genplante en aldrende vingård. Mængden af indsats og penge, det kræver at plante selv en hektar vingård er enorm. Og da vi ikke personligt kan nå at få meget erfaring om omplantning, er vi nødt til at planlægge en omplantning meget nøje. Risikoen er høj.

Det var præcis den udfordring, vi stod overfor, for omkring 12 år siden på Chateau de Haux. Langt hovedparten af markerne havde ikke været omplantet i rigtig mange år, og kvaliteten af druerne og derved vinene var faldende. Vi valgte derfor at omplante ca. 1/3 af vores marker. Da vi ikke havde meget erfaring i dette, og ikke kendte vores jorde og jordbundsforhold ordentligt, fik vi foretaget en masse undersøgelser af de enkelte markers jordbundsforhold, hvilke planter der ville passe til netop disse marker. Sol, skygge og vindforhold indgik også i vores beslutninger om hvad der skulle plantes hvor.

Vi er nu kommet til næste fase af vores omplantning. Vi er blevet meget mere erfarne, vi kender vores marker

bedre og der er kommet meget ny forskning til siden vores sidste omplantning.

Vi har siden eksperimenteret med podning i stedet for omplantning, mellempantning i hele rækker, genplantning af enkeltstokke når de døde m.m. alt sammen med mere eller mindre succes.

Forskning har blandt andet vist at markerne bør hvile sig imellem dyrkningen. Hovedparten af vores marker har antageligvis være anvendt uden pause til dyrkning af vin i over 100 år. Denne monokultur har i et vist omfang udpint markerne.

Vi begynder nu i 2023 at tage vinstokkene op på de marker der producerer de mindst gode druer, ofte har en meget svingende produktion, eller oftest bliver ramt af sygdomme og frost.

Vi vil så lade markerne hvile i 3-5 år. Vi vil lade markerne henligge i det der i Frankrig kaldes ”Pre Fleurie”. Det er kort sagt at en diversificeret vegetation der får lov til at blomstre og bære frugt. Det er et økologisk og bæredygtigt alternativ, der består af græs og engblomster af tilpassede lokale arter, mere modstandsdygtige og interessante for den lokale fauna. Nyttigt for miljøet, det hjælper med at opretholde lokal biodiversitet med insekter, fugle og små pattedyr

Hovedparten af markerne planlægges genplantet måske i forbindelse med overgang til økologisk produktion på disse marker, men nogle af markerne ligger for tæt på skoven og lign. hvor risikoen for sygdomme eller frost er for stor. Dem planlægger vi ikke at genplante.

De marker der ikke berøres af omplantningerne, er dem vi producerer de bedste vine på. Derfor vil kvaliteten af de vine vi laver i fremtiden, stige yderligere. Så måske laver vi lidt mindre vin i en periode, men til gengæld bliver vinene til medejerne endnu bedre – og vi har sikret at der er vin nok til alle medejerne.

Fra brandtomt til slot

Af *Christian K. Jørgensen*

Den 22. oktober 2018 brændte hovedbygningen på Château de Haux. Tagdækkere var ved at lægge nyt tag på slottet, men glemte antageligvis at slukke for en loddekolbe el.lign. da de tog hjem efter fyraften. Det frivillige brandvæsen fra de tre nærmeste landsbyer kom hurtigt til stede, og nu, da der endelig var en ordentlig brand, blev der sprøjtet mange, mange tusinde liter vand på og ind i slottet. De frivillige brandmænd løb dog ind og ud af det brændende slot, og fik reddet rigtig meget af vores indbo, med stor risiko for enten at få brandskader eller at drukne.

Vores forsikringsselskab og tagdækkerens forsikringsselskab gik nu i gang med at slå om hvem der skulle betale. Det medførte blandt andet at vi ikke måtte overdække slottet i næsten 1½ år, så slottet stod helt åbent uden tag med store vandskader til følge.

Nu har vi så brugt forsikringssummen på ca. 10 mio. kroner, og mange, mange af vores egne og frivillige medejerers timer på at sætte slottet i stand. Den fulde historie skal vi nok fortælle en anden gang.

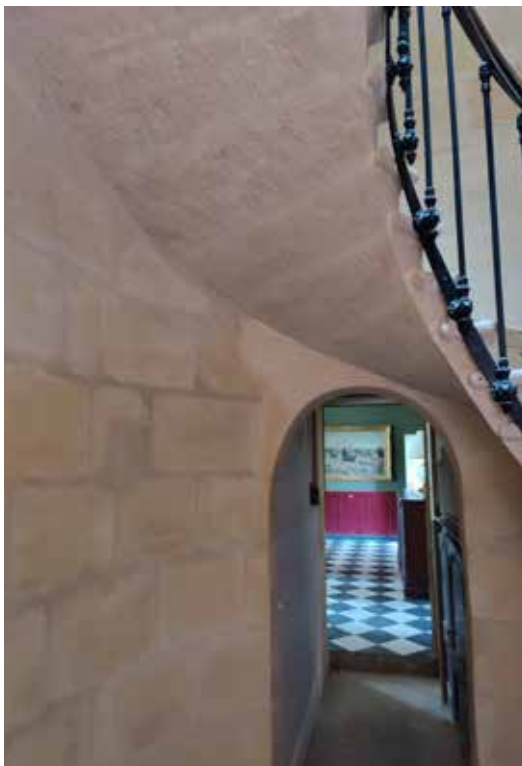


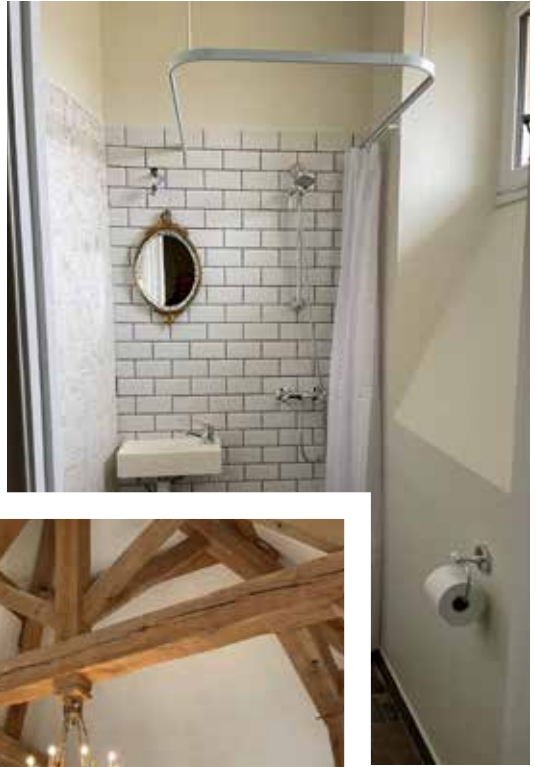
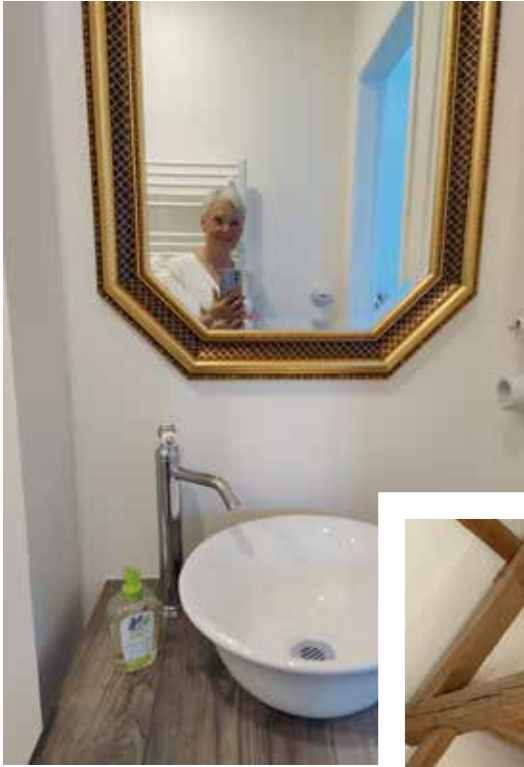
Slottet er nu blevet fantastisk flot og lækkert. For forsikringspengene fik vi nyt tag, nye etageadskillelser, renoveret murværk, håndbyggede termovinduer, helt nyt EL og VVS og meget andet.

Vi har nu sammen med alle de mange frivillige der har hjulpet, over de seneste 2 år bygget 8 dobbeltværelser med eget bad (hvor der før reelt kun var eet badeværelse), nyt køkken, opbygget vægge og lofter, sat glasvæv på overalt, malet vinduer, vægge, lofter, døre slebet gulve og meget mere. **MANGE TAK TIL ALLE JER DER HJULPET!**

Der er enkelte områder vi gerne vil gøre bedre, men sådan vil det sikkert hele tiden være. Så det vil uden tvivl "udvikle sig fra år til år". Bl.a. vil vi gerne forbedre terrassen mod syd, så vi har derfor lavet en lille konkurrence for medejerne, om forslag til forbedring af have og terrasse. Se senere i dette NYT.

Slottet fremstår nu virkelig flot og klar til udlejning fra 1.juli i år, og som sædvanlig, kun til medejerne. Der er allerede flere der booket uger på vores hjemmeside. Glæd jer!





Mine oplevelser som frivillig på Château de Haux

Af Jan Grubak

Da Château De Haux brændte i oktober 2018 besluttede jeg mig til at hjælpe med genopbygningen. Og selv om jeg siden har lagt megen tid og kræfter i det frivillige arbejde, har jeg været glad for min beslutning.

Det har været givende at deltage i planlægningen, hvor jeg har kunnet bidrage med min faglige viden som udannet snedker. Selv om jeg ikke har levet af det de sidste mange år, glemmer man vist aldrig sit håndværk.

Jeg har været med på hele rejsen

Jeg har deltaget i planlægningen, opsyn med det arbejde som fagfolk har udført og bidraget med ideer til løsninger som gør slottet så anvendeligt som muligt. Men mest tid er det gået med praktisk arbejde sammen med en masse andre frivillige, der lige som jeg, har valgt at deltage.

Netop samværet og samarbejdet med de andre frivillige har været en stor fornøjelse. At mærke hvordan alle deltager aktivt, hvad enten de har en håndværksmæssig baggrund eller bare en masse energi at byde ind med, gør mig glad og giver ekstra lyst til arbejdet.

Intet er som man tror

På et flere hundrede år gammelt slot er ingen ting som man tror, og intet er lige. Det har været spændende at finde løsninger efter hånden som opgaverne skulle løses. Nogle gange med utraditionelle metoder, som da jeg måtte skære ud til afløb i baderum med en motorsav. Andre gange med utraditionelle ideer, som da vi valgte at bygge ovne ind i den gamle pejs i køkkenet for at bevare den, og samtidig spare plads.

En kæmpe opgave

I begyndelsen virkede opgaven næsten uoverskuelig, og jeg beundrer Christian Jørgensen for ikke at tabe modet, når vi regnede på hvor mange timer og penge der skulle bruges. De første opgaver så heller ikke ud af meget, selv om de var vigtige. Tætte afløb, vådrums-sikring og genopbygning af lofter hvor man kan se himlen uden for, er ikke nær så sjovt som at færdiggøre badeværelser med flotte fliser og bademøbler.

Nu kan vi endelig se en ende på det og resultater af mange menneskers, mange timer, er ikke til at tage fejl af. Det ser hamrende godt ud.





Jeg har lært en masse

Man bliver aldrig for gammel til at lære nyt. Og selv om jeg er blevet folkepensionist under forløbet, har jeg lært mange nye og spændende ting under vejs. Jeg har lært at, vådrumssikre, lægge fliser på gulv og sætte dem på vægge, tilslutte vand til vaske og toiletter, sætte filt på lofter og meget andet. Det har været sjovt og spændende.

Der er heldigvis stadig lidt at gøre

Selv om slottet nu er til at tage i brug er der stadig mange mindre opgaver som skal løses før det står helt skarpt. Det håber jeg at få lov til at deltage i fremover. Og skulle andre overveje at gøre det samme, kan jeg varmt anbefale det.

Vi lever vores drøm på Château de Haux – derfor er vi værtspar!

Af Merethe Svahn Hansen og Johan Phoelich

Da vi var midt i 20erne, var Johan og jeg på vej til Frankrig. Vi drømte om at arbejde og bo på et vinslot. Vi drømte også om at åbne en skoforretning med eksklusive italienske damesko. Det endte med at vi åbnede en skoforretning i Køge og var skohandlere i 7 år midt under inflation, kartoffelkur, pinsepakke osv. Vi lærte så meget om økonomi og om at leve en drøm.

For mig var det fuldtidsbeskæftigelse, mens Johan arbejdede som tagdækker, skosælger, teknisk chef, lagerchef og meget mere ved siden af. Vi var travle, og vi nød det. Så fik vi vores søn Phillip, og indså at tiden var kommet til at lægge vores liv om. Jeg skiftede forretning ud med jobbet som chefsekretær og office manager. Vi købte et nedlagt husmandssted med en kæmpe ”parklignende have”, som havearkitekten kaldte det. Vi vidste også, at det var et håndværkertilbud. Vi blev selvbyggere. Faktisk mindede vores investering meget om Peter Jørgensens i Château de Haux med huller i taget og det hele.

Men vi glemte aldrig helt drømmen om at arbejde på et vinslot i Frankrig. Da Johan blev 40 i 1999, gav jeg ham 2 aktier i fødselsdagsgave. Så var han da medejer af et vinslot. I 2004 besøgte vi Château de Haux og boede i Dordogne. Det var en stor oplevelse for os alle 3. 12-årige Phillip var meget imponeret over den statelige Peter Jørgensen med butterfly, pæne manerer og slottet i det hele taget. Peter fortalte mange ting under frokosten, bl.a. om en drøm om at invitere et værtspar Frankrig for at modtage gæster, varetage ferieboligerne og gå lidt til hånde med havearbejdet. Det lød spændende og vores interesse var vakt. Trods det, at vi kun mødtes til den ene onsdagsfrokost, har Peter Jørgensens livssyn og væremåde påvirket vores liv og vaner, og vi har ofte underholdt vores venner og familie med, hvordan det kunne være, at vi lige pludselig brugte stofservietter i stedet for køkkenrulle til middagen, for som Peter havde sagt: ”Der er jo en grund til, at det hedder køkkenrulle...”. Vi bruger også de fine glas, arvesølv og porcelæn til hverdag, for Peter gjorde os opmærksomme på, den glæde, det giver, at omgive sig med skønhed, bruge og nyde de ting man sætter pris på hver eneste dag. Det har efterlevet lige siden.

Og nu er vi her så som værtspar i 2023 – ikke som pensionister, men på orlov fra vores jobs (Johan psykiatrivejleder/mentor i Køge Kommune, jeg som sekretær hos HK Privat), og vi elsker det. Det er bare slet ikke som vi troede. Vi forestillede os, at vi også havde tid til at være med i marken som en del af teamet. Sådan er det ikke. Der er alt for mange praktiske opgaver med vedligehold af ejendom og parker til, at det er en mulighed. Men der er så meget andet. Vi er sammen om opgaverne (som dengang i forretningen og under istandsættelsen af vores ejendom), vi har ingen transporttid, vi planlægger selv og nyder, at livet kan leves udendørs, og har allerede spist ude mange aftener. Der er fantastiske vine OGSÅ i slottets butik og gode råvarer hos lokale handlende, så kulinarisk er vi på første klasse. Det gør livet let.

Det forrige værtspar Conny og Vagn lagde billeder af de mest fantastiske solopgange-nedgange op på Facebook og fortalte, hvordan de nød deres ture rundt i området og middage på restauranter. Det hårde arbejde blev vi præsenteret for på et besøg i maj 2022. Der blev vasket meget linned i den alt for lille maskine i Salle de la reception, og havearbejdet med beskæring og fældning fyldte meget. De har gjort et kæmpe arbejde, og det kan ses og det har gjort havearbejdet let at overtage for os. 1000 tak for det.

Vi ankom den 10/1 og havde 4 dage med Conny og Vagn til overdragelse. Det var en fin oplevelse. Men man kan ikke lære det hele på 4 dage. Alligevel synes vi, at vi kom godt fra start og har styr på opgaverne. Det er godt vi har en A til Z. Vi har lavet nøgle- og lagersystem, fået en aftale med et lokalt vaskeri, fået bilparken gennem syn, sat udendørsbelysning op, så man kan finde nøglehullerne og komme sikkert rundt. Vi har gjort hovedrent i feriehusene og skiftet 8 senge ud. Vi har lavet en palmelund på Sankt Pierre, hvor vi også krydser fingre for at den omplantede bambushæk snart får fat. Vi har malet HAUX-skiltet og portene på gårdspladsen. Behandlet mimosetræ og gødet vores planter. Ligenu er vi i gang med at få forhaven genetableret. Og så har vi selvfølgelig taget godt imod alle vores dejlige gæster, holdt onsdagsrundvisninger, fodret kattene og holdt øje med Peters citrontræ, der så småt er begyndt at genfinde livet efter en weekend udendørs i januar, hvor frosten kom uanmeldt.

Livet på et vinslot er slet ikke, som vi forventede. Vi bor på landet på et aktivt landbrug, hvor der dyrkes og produceres vin, hvor støvlerne er konstant mudrede, hvor varmt, lag på lag outdoor tøj er eneste mulighed, når vi arbejder i uopvarmede huse og udbygninger - men det er FANTASTISK alligevel.

På Facebook kan I følge med i alt det, det vi arbejder med og oplever her på vores allesammens Château de Haux. Og I er velkomne til at dele jeres egne oplevelser fra ophold herved fra og til at komme med gode råd og kommentarer.



Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde

Aktionærer i selskabet indkaldes til ordinær generalforsamling, der afholdes:

Onsdag den 31. maj 2023 kl. 16.00 på selskabets kontor, Smedeholm 17B, 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
5. Ændring af vedtægterne § 4 – forlængelse af fristen for bestyrelsen til at udvide selskabskapitalen med 5 år
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 17B, 2730 Herlev.

Efter generalforsamlingen vil der som sædvanlig blive udskænket et glas vin. I år vil det blive den nye Crémant.



Smagninger og arrangementer i provinsen

Af Christian K. Jørgensen

Ifølge den Danske ordbog er provinsen alt udenfor hovedstaden. Efter at have fået lidt skældud på Facebook for at bruge ordet, skal jeg bare sige at der intet negativt ligger heri. Jeg bor der selv!

Men som sagt, vi har holdt 7 arrangementer og smagninger i provinsen siden sidste Nyhedsbrev fra Château de Haux, med ca. 600 deltagere, hvoraf langt de fleste er medejere.

Hovedparten af smagningerne er hjulpet på vej ved at medejere har fundet lokaler lokalt vi kan låne. Jeg har skrevet om det før og I opfordres stadig til at hjælpe med at finde lokaler. Det er reelt den sikreste måde at sikre at der kommer en smagning til din hjemby!

Vi planlægger at komme ud til yderligere 4-5 smagninger i år i provinsen. Skriv til os på smagning@haux.dk

haux.dk hvis du har mulighed for at låne et lokale, en kantine, en garage eller lign.

Formålet er naturligvis at række ud til de rigtig mange ejere der ikke bor i nærheden af vores lager i Herlev, hvor vi også holder smagninger.

Alle smagninger lægges ud på Haux.com, hvor I kan tilmelde jer, og de vil blive annonceret i vores mails og på Facebook og Instagram. Tilmelding er nødvendig for at vi kan vide hvor mange glas vi skal have med osv.

Vi har også prøvet at lave arrangementer for personaleforeninger osv. for at gøre kendskabet til Château de Haux større. De foregår på en lidt anden måde; arrangementet er lidt større, vi smager flere vine og man kan blive aktionær og købe vinene samtidig. Har du lyst til et sådant arrangement, så send også her en mail til smagning@haux.dk.



Ny Terrasse til Slottet – Vi savner inspiration!!

Konkurrence

Af Christian K. Jørgensen

Som beskrevet andet sted er vi nu ved at være helt færdige med Hovedbygningen på Château de Haux. Der har i flere år været fokuseret på at gøre slottet færdig indvendigt, mens vi næsten har undladt at gøre noget udenom slottet.

Forhaven mod nord har været gravet helt op for at lægge nye afløb til de nye badeværelser, det nye køkken osv, men vi mangler at lave haveanlægget i baghaven, slottets terrasse.

Vi har fået mange tilbagemeldinger fra medejere der gerne vil være med at til lave have og haveanlæg. Nu er det jeres chance.

Vi ønsker os en væsentlig større terrasse til slottets mange lejere, men ønsker samtidig at det skal passe ind i slottes karakter. Vi er åben for alle gode ideer også de vilde!

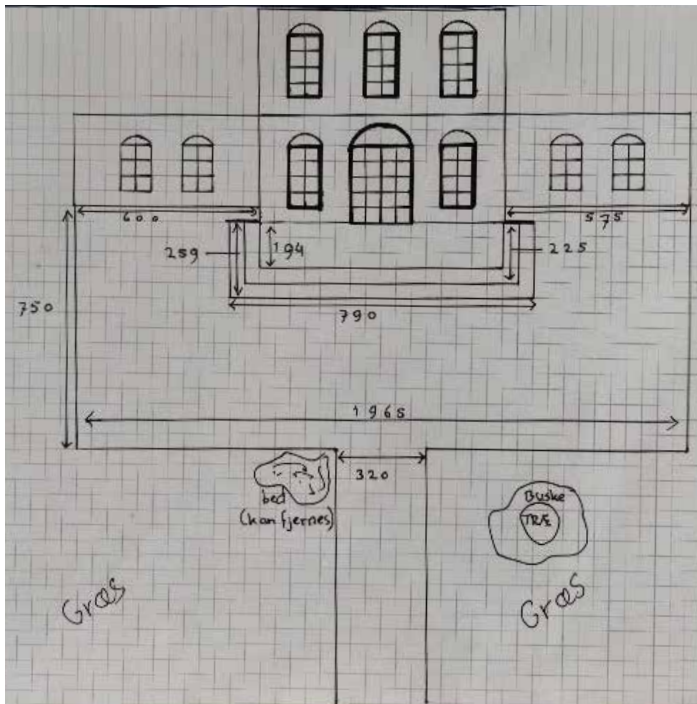
Send os alt fra gode enkelt ideer, til hele terrasse- eller haveplaner på Christian@haux.dk inden 10. juni 2023.

Vi trækker så lod blandt indsenderne om 12 flasker Crémant.

Kriterierne er meget åbne:

- Terrassen skal være så stor at 16 kan sidde der på en gang.
- Der skal være plads til både havebord og enkelte stole/liggestole
- Der må godt være blomsterbede, højbede, krukker eller hvad I nu tænker.
- Terrassen skal være nem at løbende holde, også uden at værtparret skal vande hver dag.
- Vedlagte tegning viser den nuværende størrelse, men I må godt lave den større og planlægge bede mm. i forlængelse og bredden af terrassen. Hvis det er relevant er det ok at fælde de nærmeste træer, der alligevel er vokset meget store.
- Have/terrasse skal arkitektonisk passe sammen med bygningen m.m.
- Terrassen skal være økonomisk overkommelig at etablere.

Vi forbeholder os ret til at vælge frit blandt de indkomne forslag eller dele heraf.



Satellitbillede af Château de Haux. Terrassen er den hvide firkant på bagsiden af hovedbygningen.

Hjælp os med at finde nye aktionærer

Det er nu 38 år siden vi startede Chateau de Haux som et medejerprojekt. Siden da har vi naturligvis oplevet at have mistet kontakten til en del medejere. Dette skyldes bla. at mange i mellemtiden er flyttet, har fået ny email-adresse eller helt naturligt er faldet bort.

Vi er derfor hvert år nødt til at få nye medejere, der kan "ersatte" dem vi har mistet kontakten med. Vi opfordrer derfor løbende til at de nuværende medejere hjælper med at finde nye, aktive medejere for at vi kan opretholde Chateau de Haux i mange år endnu.

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 dejlige præmier.

For hver aktie der købes, enten med dig som gavegiver eller med dig som anbefaler, lægger vi et lod i "lod-trækningskassen" i dit navn.

Aktien købes på hjemmesiden www.haux.com

Hvis du giver aktien som gavegiver, så husk at være logget ind som aktionær når du bestiller aktien, så er du sikker på at deltage i konkurrencen.

En ny aktionær, som du har anbefalet at købe en aktie, vil ved købet skulle angive dig som anbefaler. Så deltager du automatisk i konkurrencen.

Konkurrencen løber hvert år fra januar-december. Næste gang vi trækker lod, er den 6. januar 2024, hvor de 4 heldige vindere udtrækkes af lykkens gudinde.

Vindere kontaktes direkte.

Præmierne:

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.

En uges ferie i "La Residence"

Nyd en uges skøn ferie i den nyrestaurerede ferie bolig "La Residence", som er hovedhuset på Château Saint Pierre.

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.

3-liters flaske

En 3-liters Château de Haux i trækasse.



Sommerens vine



Château de Haux, Léonard 2018

I mange år har Chateau de Haux Rouge, Cuvee Leonard, været en kæmpe sommersucces.

En rigtig god vin fra en gylden årgang.

Fyldigere end tidligere årgange, men nu færdigudviklet.

God til mad, også grill.



Blanc 2022, Réserve des Propriétaires – GULD Medalje!

Château de Haux, Réserve des Propriétaires Blanc 2022 er en helt klassisk hvid Château de Haux. Lavet af druerne Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris og Semillon.

Vi har plukket druerne tidligt, hvilket har sikret en dejlig friskhed i vinen. Vi er super glade for at den vandt guld, ved den seneste konkurrence i foråret 2023

Dejlig til den kommende sommer, både på terrassen og til sommermaden.



Clairet 2022

Château de Haux, Bordeaux Clairet, 2022 – GULD Medalje!

Clairet 2022 er i en klasse for sig. Elsket af alle medarbejdere og er derfor blevet udsolgt de tre seneste år. 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 2022. Sommerens allerdejlige vin!

Aktionærpris

kr. 76,00

Aktionærpris

kr. 87,50

Aktionærpris

kr. 84,50



Rosé 2022

Vi har på Château de Haux i nogle år eksperimenteret med at lave en Rosé, men først i de seneste år fundet den rigtige proces og de rigtige druer, der gav netop den kvalitets rosé, som vi ønsker at lave på Château de Haux.

Vi har konstateret at Château de Haux Rosé skal baseres på "methode Provence", hvilket giver en frugtig, saftig, behaglig let drikbar Rosé.

Den kan bruges til hvad som helst, med hvem som helst – hvis bare solen skinner.

Aktionærpris kr. 79,50



Doux 2022

En vin lige i tidens trend.

Blød, lækker, frisk og uden ret meget syre, men samtidig let sød, og ikke mindst med en meget lav alkoholprocent på kun 8,5 %.

Til dem der søger en rigtig blød og venlig vin.

Frisk og kølig en varm sommerdag på terrassen med venner og veninder.

Sidste år blev vi udsolgt på blot 3 måneder.

Aktionærpris kr. 79,50



Crémant Brut

Vores egen Crémant. Endnu bedre end tidligere år.

Det er meget sjældent at se en slotsproduceret Crémant, men vi laver den med stor kærlighed.

De klassiske hvide Bordeaux druer Semillon, sauvignon Blanc og sauvignon Gris.

Crémant Brut (tør) vil typisk være god til en aperitif, østers, fisk m.m

Aktionærpris kr. 109,00



Cuvée La Cave 2017, Réserve des Propriétaires

La Cave er en kraftig vin. Farven er intens, og smagen fyldig. En rigtig Bordeaux med saft og kraft. Druesammensætningen er ca. 40 % Merlot og 45 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc og 10 % Petit Verdot.

Her er chancen for at købe en vellagret kraftig Château de Haux til sommerens grill og måske lidt koldere dage.

Aktionærpris

kr. 109,00



Crémant Sec

Vores første årgang af vores egen søde Crémant.

Det er meget sjældent at se en slotsproduceret Crémant, men vi laver den med stor kærlighed.

De klassiske hvide Bordeaux druer Semilion, sauvignon Blanc og sauvignon Gris.

En sød Crémant med mange smagsnuancer god til desertyer m.m. og medejere med en sød tand.

Aktionærpris

kr. 109,00

Sol og sommer

Haux Blanc, Rosé og Clairet er de rigtige vine at have til sin sommer. Vi har derfor lavet en blandet kasse med Blanc, Rosé og Clairet. En sådan kasse, eller flere, sikrer at man altid kan komme gennem sommeren

- 2 Clairet 2022
- 2 Réserve des Propriétaires, Blanc 2022
- 2 Rosé 2022

Aktionærpris

kr. 503,00





Crémant smagekasse

Vores egen Crémant. Det er meget sjældent at se en slotsproduceret Crémant, men vi laver den med stor kærlighed.

Her er både den velkendte Brut (tør) og vores nye Sec (sød) Crémant. 3 af hver så har du både til fest og egen forkælelse.

- 3 fl. Crémant Brut
- 3 fl. Crémant Sec

Aktionærpris

kr. 654,00



6 Sommer Rødvine

Dejlige røde vine til sommeren. Færdigudviklede – Lige til at drikke nu.

- 2 fl. Réserve des Propriétaires 2019
- 2 fl. Château de Haux La Cave 2017
- 2 fl. Château de Haux Leonard 2018

Aktionærpris

kr. 567,00

Blandet sommer kasse 12 flasker

En blandet kasse af sommerens dejlige vine fra Château de Haux, perfekt til at drikke på en flot sommerdag.

- 2 fl. Clairet 2022
- 2 fl. Rosé 2022
- 2 fl. Blanc 2022, Réserve des Propriétaires
- 2 fl. Cuvée La Cave 2017, Réserve des Propriétaires
- 1 fl. Doux 2022
- 3 fl. Rouge, Cuvée Leonard 2018

Aktionærpris

kr. 1.028,50





CHÂTEAU DE HAUX

Aktieselskabet Franske Vingårde

AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 17B – 2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX

33 550 Haux – France

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