

Nyt



CHÂTEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

November 2023 · Nr. 75



Indhold

2023 – et utroligt år på Château de Haux.....	3
Høstrapport 2023 – igen et super år	4
Pool or not Pool – that’s the question	5
Vidste du, at vin gærer to gange?.....	6
De første lejere på Haux	8
Aktionær oplevelser på Haux	9
Bryllup i historiske rammer på Château de Haux.....	10
Miljøvenlig eller økologisk vinproduktion.....	12
Årets bedste gave – en aktie i Château de Haux.....	14
Invitation til: Julesammenkomst og smagning.....	15

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

Lukkedage i forbindelse med ferie kan ses på haux.com. Herlev kontoret er lukket på alle helligdage.





2023 – et utroligt år på Château de Haux

Jeg tror aldrig, at vi har haft et år på Château de Haux med så mange fantastiske mål, der blev nået.

Først og fremmest blev hovedbygningen færdigrenoveret og udlejet for første gang, siden vi anskaffede os Château de Haux tilbage i 1985. Der skulle en brand (og en stor forsikringserstatning) til for, at vi kunne få råd til den gennemgribende renovering. Og ikke mindst en stor indsats fra mange frivillige håndværkere blandt jer medejere. Klik her og se det flotte resultat.

I foråret 2023 besluttede vi, efter mange år, at sende et udvalg af vores vine til konkurrencer rundt omkring i Frankrig. Vi ville gerne se, hvor langt vi var kommet i vores udvikling af kvaliteten siden de store omplantninger i 2012-2015. Til vores store glæde fik vores vine seks medaljer af guld og sølv. Og dette endda i konkurrencer hvor mange af vinene var væsentlig dyrere. Det er vi meget stolte over.

I foråret 2023 pløjede vi ca. otte Ha vinmarker op. Formålet var at lave endnu bedre vin, hvorfor vi fjernede de marker med de dårligste stokke, de marker der var dårligst beliggende, og dem der var mest udsat for frost. Markerne vil nu blive tilplantet med græsser og lokale vilde blomster for at øge biodiversiteten

og evt. på et senere tidspunkt, når jordene har hvilet sig nogle år, kunne tilplante igen og lave økologisk produktion på disse marker.

I år har vi dyrket og høstet den første økologiske vin på Château de Haux. Mange medejere har efterspurgt dette i nogle år, så nu starter vi med to Ha for at skabe erfaring. Det har været et hårdt år for den økologiske produktion, for der var en del sygdom i Bordeaux i 2023, specielt meldug, og det har reduceret antallet af druer på de økologisk dyrkede marker. Det ser ud til, at vi får 4.300 flasker ud af det, hvor vi ved traditionel produktion ville have fået det dobbelte. Men kvaliteten virker rigtig god, og vi er i gang.

Sidst men ikke mindst kom en ny Cremant fra Château de Haux ud til medejerne efter at have været 2 år undervejs. En sød Cremant (Sec) til deserteer, aperitif mm. Den blev taget rigtig godt imod af medejerne. Den bliver perfekt til kranssekagen Nytårsaftnen.

Høsten i år, 2023 årgangen, ser på nuværende tidspunkt rigtig god ud. Både kvalitet og kvantitet tegner godt.

[Se julens vine – klik her](#)

Høstrapport 2023 – igen et super år

Efter nogle høstår omkring 2013-2017, hvor vi blev ramt af alverdens ulykker, er det en virkelig glæde, når vi sidder med en høst i tanke og fade, der igen i år, er super.

Der har over året været flere episoder, som har gjort os nervøse: for meget regn først på foråret, frost under blomstringen, manglende sol midt på sommeren og meget meget mere, som kan holde en vinbonde vågen om natten.

Men når alt i samme år så alligevel falder i hak, kan det ikke gå andet en rigtig godt. Måske har det ikke været den varmeste sommer, eller den mest solrige, men alle forhold er gået godt - foreløbig. Nu skal gæringen blive færdig, både den alkoholiske og den malolaktiske (se andet sted i dette NYT)

Som tidligere beskrevet har vi pløjet en række af vores marker op for at forbedre vores kvalitet. Kun de bedste marker, bedst placerede med de bedste druer, har vi beholdt. Det er primært de marker, der ligger nede

ved skoven, og marker med meget gamle planter, der nemt blev syge, og derfor krævede at vi sprøjtede dem, der er taget op.

Samtidig er de marker vi tilplantede i 2012-2015 nu nået en alder, hvor der opnås rigtig gode druer. Dette har medført, at vi har fået rigtig gode druer ind og med en meget mere ensartet høj kvalitet.

Selvfølgelig er den samlede mængde faldet når vi pløjer marker op, men slet ikke så meget, som vi forventede. De marker der er tilbage giver så meget desto mere.

Årets høst udgør ca. 10.000 fl. Cremant, 46.000 fl. Blanc, 40.000 fl. Clairet og Rosé, 4.300 økologisk vin og 139.000 Rouge.

Det skal bemærkes, at noget vil fordampe, når vi lægger det på fad (englenes andel), og noget vil ende med ikke at blive brugt for at forbedre vinen på resten af høsten.



Pool or not Pool – that’s the question

Dette spørgsmål har været debatteret lige siden vi startede med renovering af slottet.

Argumenter for at bygge en pool: Ønsket om at kunne køle sig ned de måneder på året, hvor der kan blive dejligt varmt på Château de Haux. Samtidig er der mange gæster, der tager børn og børnebørn med på ferie på slottet, og de behøver helt sikkert en pool.

Argumenter imod at bygge en pool: En pool er meget dyrt, og det tiltrækker børn der larmer (andres børn og børnebørn – naturligvis). Så risikoen er, at den fred og ro der er på Château de Haux kan forsvinde lidt.

Vi kan dog nu se, at de fleste der spørger på at leje slottet, også spørger ind til, om vi har en pool. Så vi har vedtaget at bygge en. For at tilgodese at freden og roen bevares, kommer den dog til at ligge lidt væk fra ferieboligerne, og der bliver desuden regler ift. åbningstider, så vi kan sikre fred og ro om morgenen og om aftenen.

Omkostningerne til at bygge pool, vandet i poolen, poolservice osv. har vi foreløbig estimeret til ca. 30 kr. pr. gæst/seng pr. dag. Poolen vil være til gæsterne på Château de Haux, 1815-boligen, Kældermesterens bolig og de to huse i dalen. Altså alle de ferieboliger der ligger på Château de Haux. Ferieboligerne på Château Saint Pierre vil således ikke blive berørt af prisstigningerne, og vi vil foreløbigt fastholde det store badebassin, der er der.

Poolen vil blive bygget færdig i løbet af sommeren næste år. Nu er forsinkelse en del af franske kultur, så vi lover IKKE, at poolen er færdig i 2024, og vi har derfor heller ikke forhøjet lejen endnu. Dette vil først ske for 2025.

Nedenfor kan I se et billede af beliggenheden af poolen. Den vil således ligge lige udenfor haven midt i vinmarken. På luftfotoet kan I stadig se vinrækkerne, de vil blive fjernet i en passende afstand fra poolen, så der er plads til havestole osv.



[Se julens vine – klik her](#)

Vidste du, at vin gærer to gange?

Vinificering er overordnet set det arbejde, der foregår i kælderen efter, at druerne er plukket. Det består af fire hovedprocesser: forberedelse, fermentering (populært kaldet gæring), modning og aftapning. Indholdet af hver enkelt proces afhænger af druesort og den vin, som man ønsker at fremstille. I denne artikel ser vi nærmere på gæringsprocessen og de to typer heraf, og vi tager udgangspunkt i, hvordan vi gør på Château de Haux. Ved biodynamisk produktion ellign. kan processerne være lidt anderledes, specielt vedr., styringen af disse. Se artikel andet steds i dette NYT.

Vinproduktionen er i virkeligheden et naturfænomen, som vi dog kan styre og påvirke i marker og i kælderen, for derved at lave den bedst mulige vin. Lod vi de plukkede druer være, ville de af sig selv gære og danne ethanol (alkohol) og i de fleste tilfælde, ville den efterfølgende malolaktiske gæring også selv starte.

Den alkoholiske gæring er nok den de fleste af os kender, kaldes den første fermentering. Så længe druerne står ude på markerne, dannes der, gennem fotosyntese,

sukker inde i druen. Jo mere sol, des mere sukker. Uden på druens skal sidder der gærceller. Gærcellernes enzymer omsætter druens sukkerindhold til alkohol under iltfrie forhold. Derfor bruger vi lukkede tanke. Jo mere sukker der forekommer i vinsaften, jo mere alkohol kan der dannes.

Dog har gærcellerne en øvre grænse ift. mængden af alkohol, hvormed de kan overleve. Denne grænse ligger som regel på omkring 13-14% ethanol. Kommer man over denne alkoholprocent, dør gærcellerne typisk.

Over de senere år er der dog udviklet gærceller, der kan "tåle" højere alkoholprocenter. Først på dette område global er i øvrigt Chr. Hansens laboratorier. Derved kan man lave vin med en højere alkoholprocent, hvis der er sukker nok, derfor typisk vin fra meget varme områder. Ligeledes er der udviklet nye gærceller, der udover alkohol giver andre smagsnuancer. Derved påvirker gær vinens smag og udtryk, og man kan ved tilsætning af gær sikre en bestemt



smag år efter år. Dette i stedet for at være afhængig af en gærtype, der eksisterer på druens skal, og som kan variere fra år til år på den enkelte vingård.

På Château de Haux bruger vi også at tilsætte gær for derved at sikre, at vores vin har samme "tone" fra år til år, og ikke varierer efter hvilke tilfældige gærtyper, der sidder på druerne fra den enkelte mark det enkelte år.

Der findes overordnet tre typer af gær: naturgær, kulturgær og vildgær, som vi i denne artikel ikke vil komme nærmere ind på.

I første fase benytter vi, på Château de Haux, stål- og betontanke med en gærlås, så ilt ikke kan trænge ind til mosten. Oxidering kan skade vinen og gæringen og bevirke, at frugt og smag forsvinder.

Den malolaktiske fermentering, den anden gæringsproces, sker oftest af sig selv tre-seks måneder efter, at den første gæring har omdannet det meste af sukkeret til ethanol. Her er det de såkaldte malolaktiske mælkesyrebakterier, som omsætter æblesyre til andre syreformer. Vinens skarpe æblesyre ("malo") omdannes til den noget mildere og runde mælkesyre ("laktisk") og CO₂. Også citronsyre omsættes til eddikesyre samt aromaer.

Vinen får derved mindre skarp "syresmag" og tilføjer i stedet den cremede, bløde og komplekse smag, som vi finder i de færdige vine. Den malolaktiske proces stabiliserer ligeledes vinen ved at stabilisere den bakterielle aktivitet, mælkesyrebakterierne opbruges, så en senere gæringsproces ikke opstår efter tapning.

Det er ikke alle vine man lader undergå den malolaktiske fermentering. Specielt vine fra meget varme områder ønsker vinbonden ikke skal miste syre, der kan stå op imod den ofte meget søde vin fra disse områder. Man kan vha. enzymer forlænge eller forkorte den malolaktiske gæring og derved påvirke både smag og fornemmelsen af vinen i munden.

Den cremede fedme i smagen opstår pga. et biprodukt dannet, kaldet diacetyl, men den malolaktiske gæring tager også noget af den friskhed og visse aromaer.

På Château de Haux lader vi de fleste af vore rødvine gennemgå den fulde Malolaktiske gæring, mens Rosé, Blanc, Clairet, Cremant ikke i normale år får lov at gennemgå denne. For rødvinene ønsker vi netop at give en rundere, mindre "sur/syret" smag, mens vi for de andre vine ønsker friskhed og tydelige aromaer.



[Se julens vine – klik her](#)

De første lejere på Haux



Kære Birgitte

Vi har netop oplevet en fantastisk uge på Chateau de Haux. Et smukt slot med 8 store dejlige værelser, et funktionelt køkken og mange smukke stuer, samt en parklignende have mm.

Det var en ganske særlig oplevelse at bo og opleve et autentisk vinslot. Slottet er smukt indrettet og her er plads til den store familie, eller som os, en stor vennegruppe som er vild med historien, mad, hygge og gode vine, hvilket der var masser af.

Vi deltog i slottets rundvisning, hvor vi fik et godt indblik i slottets vinproduktion, det var yderst interessant, og kan kun anbefales.

Slottet ligger i et område som åbner op for mange oplevelser, vi valgte bl.a. at tage en tur til Dunes Du Pila, kombineret med en tur til stranden i Arcachon. Markeder er der masser af, vi besøgte bl.a. det lokale i Créon samt et marked i Cadillac, to hyggelige byer med spændende historiske oplevelser. Turen gik også til Saint-Émilion, en fantastisk by som man absolut også bør besøge.

Vi har hygget os optimalt og Birgitte som er med i ejerkredsen af slottet, er så dedikeret og imødekommende, at man føler sig mere end velkommen.

Vi har alle 6 par nydt vores ferie og kan kun varmt anbefale, at man forkæler sig selv med en tur til Chateau de Haux”.

Mange kærlige hilsner fra de glade gæster.

Aktionær oplevelser på Haux

Tusind tak til alle jer der på Facebook har skrevet og lagt billeder op om jeres oplevelser på Haux. Vi har her valgt et lille udsnit af dem ud, så dem der ikke er på Facebook, også kan have glæde af jeres oplæg.



Charlotte



Bedre sent end aldrig. Sikke en dejlig uge vi havde på Chateau de Haux fra 18.- 25. september. Vi boede i den hyggelige og autentiske "Kældermesterens bolig". Ovenikøbet havde vi den store fornøjelse at få lov at høste Merlot druen ved håndkraft. Vi glæder os til at nyde resultatet.



Keld



Rundvisning på chateau de Haux med middag i slotshaven skøn tour.



Merethe



Kældermesteren fulgte med fra luften og fik disse billeder af aktionærerne i aktion, der hvor maskinen ikke kunne høste. Jeg er sikker på alle er glade for, at maskinen klarer det meste, for det kunne mærkes i ryggen og fingrene var ikke til at få rene.



Connie



Tak for en helt fantastisk uge på slottet. Smukke omgivelser og masser af plads til den store familie eller som os en gruppe venner. Onsdagsrundturen var virkelig spændende og høstfesten med masser af skønne vine og godt humør. Tak for en dejlig oplevelse.

[Se julens vine – klik her](#)

Bryllup i historiske rammer på Château de Haux

Af Camilla Jørgensen

Går I og drømmer om at blive gift, holde fødselsdag eller blot en stor fest på et 400-årigt gammelt slot som I selv er medejer af? Det gjorde vi, min mand og jeg.

Chateau de Haux er som skabt til et brag af en fest og en oplevelse for livet. Med sine storslåede, romantiske og historiske rammer var det med til at skabe en ubeskrivelig unik uge og ikke mindst bryllupsdag for os og vores gæster.

Datoen skrev sidste uge af maj, og vejret var lovet sol og +25 grader. Vores gæster var derfor blevet inviteret til en uges ophold på det nyrenoverede slot samt ferieboligerne på både Chateau de Haux og Chateau Saint Pierre. Derved kunne vi rumme omkring 60 gæster (+babyer).

Familie og venner fra både Spanien og Danmark skulle endelig forenes under ét tag og at mødes midt i mellem, i Bordeaux, virkede næsten poetisk. Ugen var planlagt hjemmefra med enkelte fælles aktiviteter såsom vores velkendte Onsdagsfrokost, rundvisning m.m.

”Forfesten” om fredagen stod den spanske del af familien for med Siesta, musik og Tapas på Sct. Pierre.

Ceremonien blev afholdt under de to store lindetræer foran festlokalerne på Chateau de Haux. Hvis uheldet havde været ude, og det var blevet dårligt vejr, havde vi haft muligheden for at rykke ceremonien indendørs i ”Salle de Reception”.

De franske, hvidmalede, stål havemøbler blev arrangeret så alle havde fin udsigt ud over haven, den gamle borgmur og i periferien vores vinmarker. Lindetræernes blade var lysegrønne og sad tæt, og fuglene kvadrerede om kap med gæsternes lystige snakken. Træerne skabte en lille oase af skygge og mild brise i de nu 30 grader, som termometeret havde sneget sig op på.

Som til alle bryllupper havde der ligget en hel del forarbejde og planlægning hjemmefra, men alligevel måtte noget af det praktiske vente til selve bryllupsugen.

De er dog vant til at arrangere fester og arrangementer på Chateau de Haux. Alt mad og personale blev



leveret udefra af slottets sædvanlige kok, og vinen var vejen jo kort til. Inventar, køkkenudstyr såvel som borddækning, stole til ceremonien udendørs, højtalere, spil osv. - alt var allerede samlet på et sted og klar til netop en fest.

Familien hjalp med at få de sidste ting på plads, såsom blomster, bordopsætning m.m.

Til Ceremonien kom min kommende mand op ad midtergangen med vores datter Amaia. Herefter kom jeg med vores lille søn Leo, alt imens ”a groovy kind of love”, blev sunget af min veninde, Cecilie.

Vi var af praktiske grunde blevet formelt giftet hjemmefra, så min far gennemførte på fantastisk vis, en ”bekræftelses-ceremoni”, ligesom både min nye svigermor og gommens broder holdt en kort tale.

Efterfølgende fortsatte begivenhederne i de prægtige omgivelser af vinmarker, natur og historie. Cateringfirmaet, tilknyttet Haux, havde opsat små borde udenfor med amuse bouche. Derudover blev små fade med disse ”cocktails” serveret ude blandt gæsterne.



Da tid var, blev vi guidet indenfor i Salle de Reception, som vi havde pyntet med vinrankeblade fra egne marker samt vilde blomster i små klare 250 ml vinflasker.

Efter et dejligt måltid med de bedste vine fra Chateau de Haux, inviterede en lokal DJ op til brudevals og gæsterne blev sluppet fri på dansegulvet, som ikke stod tomt før musikken slukkede, og vi gik i seng.

En mere gennemført, smuk og fantastisk dag kunne jeg ikke have drømt om. Og at have familien og venner omkring os i en hel uge var noget, man meget sjældent vil få mulighed for.

Se julens vine – klik her

Miljøvenlig eller økologisk vinproduktion

Et af de spørgsmål jeg oftest får er, om vi dyrker økologisk, biodynamisk el.lign. på Château de Haux. Ikke alle kender forskellene mellem de forskellige dyrkningsformer, hvorfor jeg skal søge meget kortfattet at beskrive disse forskelle.

Det skal bemærkes, at der er en voldsom udvikling i gang med krav, certificeringer osv., og at forskellige lande har forskellige krav – specielt udenfor EU. I EU søger man at fastsætte ens regler, men udenfor EU kan man eksempelvis se, at markerne er økologisk dyrket, mens det der foregår i kælderens på ingen måde er økologisk.

Min beskrivelse er således baseret på, hvor udviklingen netop står i sommeren 2023 i EU. Man kan opdele vinproduktionen i 4 kategorier:

- Biodiversitet og miljøvenlig produktion
- Økologisk vin
- Biodynamisk vin
- Naturvin/vild vin

Biodiversitet og miljøvenlig produktion

Generelt betyder dette, at vinproduktionen er baseret på den bedst mulige hensyntagen til miljøet og biodiversiteten. Dette blev Château de Haux allerede certificeret for tilbage i 2021. Vi bruger mindst muligt sprøjtemiddel, omlægger marker til vilde enge osv. Som resultat har vi reduceret vores forbrug af pesticider med 80% på 10 år, og det vi så bruger i dag, er væsentlig mere miljøvenligt.

Økologisk vindyrkning

Dette er en mere miljøvenlig dyrkningsform end konventionel vinbrug, da vinen dyrkes uden brug af kunstgødning eller brug af sprøjtemidler. I stedet bruges skadedyrenes naturlige fjender til at bekæmpe sygdomme med, og ukrudt luges væk eller holdes nede maskinelt. På Château de Haux er vi allerede kommet langt med brug af nye maskiner, der kan løse de problemer, vi tidligere løste med brugen af pesticider. Den såkaldte 'bordeauxvæske', som er et plantebeskyttelsesmiddel fremstillet af en blanding af kobber, kalk og vand, er også stadig tilladt. Den bruges mod meldug, som visse år er et stort problem i Bordeaux, f.eks. i 2023.

Når det kommer til produktionen, må der anvendes enkelte tilsætningsstoffer fra den konventionelle vindyrkning i den vin, der sælges som økologisk. Der er dog en kraftig udvikling på vej, hvor mange slotte bruger langt mere miljøvenlige metoder f.eks. filtrering, temperaturstyring m.m. Dette giver en vin med færre tilsætningsstoffer og med druer, der er dyrket under mere naturlige forhold end ved konventionel vindyrkning. Men helt fri for tilsætningsstoffer bliver du ikke, selv om vinen bærer det grønne blad, der er den officielle EU-certificering for økologi.

Biodynamisk vindyrkning

Denne metode går et skridt videre fra økologisk vinbrug. For forbrugeren er problemet her, at der ikke findes officielle regler og certificeringer. Der findes dog forskellige private regelsæt og certificeringer, hvor den mest kendte er Demeter og Biodyvin.

Men hvor økologisk vindyrkning handler om, hvad man ikke må gøre i vinmarken, f.eks. bruge kunstgødning og kemisk sprøjtegift, så handler biodynamisk vindyrkning i højere grad om, hvad man gør.

Jeg skal ikke komme nærmere ind på reglerne, men de bygger på de principper, som den østrigske filosof Rudolf Steiner fastlagde for dyrkning af jord og afgrøder tilbage i 1920'erne. Her tages der hensyn til alle de påvirkninger, som jord og planter er under indvirkning fra herunder planeterne og de stoffer, som findes naturligt i jorden og på markerne. Vinbonden tilrettelægger sit arbejde efter en astronomisk kalender, der tager højde for solens, stjernernes, planeternes og månens rytme.

Selv om det kan lyde som hokus pokus og halvreligiøs, er der vinbønder, der sværger helt til biodynamisk vindyrkning og har oplevet at lave spændende vine.

Naturvin eller vild vin

Disse typer vine findes der et centralt vedtaget regelsæt for. Jeg kan vel nærmest beskrive det som vildgæret druesaft, hvor man i kælderens tilstræber at blande sig så lidt som overhovedet muligt i "naturens gang".

Der anvendes ingen tilsætningsstoffer – ofte end ikke svovl. Dette betyder naturligvis, at naturvin har en noget kortere holdbarhed end andre former for vine.

Resultatet er en vin, der er umiddelbar, åben og

særegen i smagen. Smagen af vinene kan være meget forskellig for forskellige producenter og fra år til år. Og man skal ofte have en meget rummelig definition af, hvornår en vin er vellykket.

På Château de Haux dyrker vi allerede vinen miljøvenligt og med hensyn til biodiversiteten. Ligeledes tager vi en række af de metoder, der anvendes i økologisk produktion til os, men vi søger konkret at lave den bedst mulige vin med en genkendelse af ”vin og tone” fra Château de Haux fra år til år og under hensyn til omkostninger og pris til medejerne.

Vi har i 2023 igangsat økologisk produktion på Château Saint Pierre. Efter fransk lovgivning må man ikke blande økologisk og traditionel vinproduktion på samme chateau. Som beskrevet i tidligere nyhedsbrev har vi forpagtet 2 Ha økologisk dyrkede vinmarker under Château Saint Pierre. Først senere vil vi tilplante økologisk på Saint Pierre. Nu gælder det i første omgang om at skabe erfaring.

Det første år viste nogle af problemerne med økologisk vinproduktion sig. Bordeaux regionen blev ramt voldsomt af ”mel-dug” sygdomme i 2023, og som resultat heraf har vi mistet halvdelen af druerne på de økologisk dyrkede marker, mens vi kun har mistet ca. 10% på de traditionelt dyrkede marker.

Mange økologiske vinbønder oplever, at de ikke kan få en tilstrækkelig højere pris for den økologiske vin, og vi oplever derfor at 4-5% af de økologiske vinbønder i Frankrig går tilbage til traditionelt vinbrug, ligesom mange går konkurs.



Se julens vine – klik her

Årets bedste gave – en aktie i Château de Haux

– og deltag samtidig i konkurrencen ”Find en ny aktionær”

En sjov gave til den der har alt! At give et vinslot i julegave er ikke en mulighed ret mange har, men vi har alligevel løsningen. En aktie i Château de Haux. Som medejer har du mulighed for at holde ferie i et af vores feriehuse, deltage i høstmiddage og smagninger, modtage vores nyhedsbrev med vintilbud samt to gange om året at modtage 'Haux Nyt', hvor man kan følge med i, hvad der sker på eget slot - og ikke mindst at kunne sætte egen vin på eget bord. En aktie i Château de Haux er derfor en gave til modtageren for hele livet.

Gaven består af en fysisk aktie med modtagerens eget navn og en flaske Château de Haux Rouge i et flot gaverør, som du kan give juleaften.

Husk at bestille i god tid, da det helt sikkert bliver svært at få leveret gaver op mod jul.

Hvis du skal bruge aktien akut, kan du vælge at bestille aktien til afhentning på kontoret/lageret i Herlev.

Er du sent ude kan du investere i en digital aktie som gave, som dermed er uden gaverør og flaske. Aktien kan du i stedet selv printe ud med det samme, og gavemodtagerens navn vil også her stå på beviset. Det er så også lidt billigere.

Samtidig deltager du i konkurrencen ”Find en ny aktionær” med flotte præmier. Konkurrencen udtrækkes den første uge i januar. De heldige vindere får direkte besked.

Aktie samt gaverøret finder du på www.haux.com under 'Bliv medejer'.



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 hovedhuset "La Residence", på Château Saint Pierre. Du har huset fra mandag-mandag i den uge du vælger.

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.

Invitation til: Julesammenkomst og smagning i Herlev

Traditionen tro indbyder vi til julesammenkomst onsdag d. 6. december mellem 16.30 og 18.00 i vores lokaler på: Smedeholm 17B, 2730 Herlev.

Her vil familien Jørgensen gerne hilse på og ønske glædelig jul til de aktionærer, der har mulighed for at komme forbi.

Der vil være mulighed for at smage på vores berømte hvide Haux Gløgg, samt de vine vi har udvalgt til at være ”Julens vine”

Blandt alle dem, der kommer på julevisit, vil der løbende blive trukket lod om et antal flasker Grande Reserve 2017.

Vi glæder os til at se jer.
Birgitte

Invitation til: Julesammenkomst og smagning i Aarhus

Julesammenkomst lørdag d. 9. december hos GRAND Fromage i Galten: Erhvervsparken KLANK 19, 8464 Galten.

Her vil Christian Jørgensen gerne hilse på og ønske glædelig jul til de aktionærer, der har mulighed for at komme forbi.

Der vil være mulighed for at smage et udvalg af ”Julens vine” samt lidt franske oste.

Da pladsen er begrænset, er tilmelding nødvendig. Klik her.

Vi glæder os til at se jer.
Christian



[Se julens vine – klik her](#)



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