

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Ch.De LUSSAC, Lussac-St.-Emilion, G.Van Malderen**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 22/02/2010

Aantal proevers : 10 + Kurt De Varé van Ch. de Lussac, neef van Griet Van Malderen

## 1. Herproefd na 25/01/2010: Domaine Dujac, Echézeaux Grand Cru 1999 ( 13 % ) 115 €

Visueel :	Typische pinot noir kleur. Lichte concentratie.	AA	
		A	11
Geur :	Zuivere pinot-geur. Rode bessen. Cassis. Zekere aardsheid, kruidigheid, kaneel.	B+	
		B	
Smaak :	Zuren in aanzet, die domineren. Fruit in evolutie, rozenwater, roze-bottel. Speels, lichtvoetig. Heel mooie wijn met finesse.		
		C	

## 2. Le Libertin de Lussac 2006 ( 13 % ) 9,90 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Rijpe, warme neus. Kersen. Mon chéri. Getoast. Munt. Eucalyptus.	B+	
		B	10
Smaak :	Soepele, vlezige aanzet. Kers en alcohol. Toasty en alcohol, alsook bittertje in finale. Mooie, plezierige drinkwijn.		
		C	

## 3. Le Libertin de Lussac 2005 ( 13,5 % ) 11 €

Visueel :	Kersenrood. Mooie concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Eucalyptus, alcohol. Na walsen: rood fruit, koffie, muntchocolade, neusjes. Alcohol.	B+	9
		B	1
Smaak :	Braambessen en kruiden in aanzet. Kruidig middenstuk. Lange, krachtige finale met kruidigheid. Nog niet volledig versmolten.		
		C	

## 4. Ch. De Lussac 2007 ( 13 % ) 15,40 €

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Koffie. Fruit. Chocolade. Gebrande toetsen.	B+	7
		B	3
Smaak :	Stevige aanzet. Getoaste toetsen, fruit. Tannines zitten mooi rond het fruit. Vlezig, harmonieus. Bittertje in finale.		
		C	

**5. Ch. De Lussac 2004 ( 13,5 % ) 16,60 €**

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	6
Geur :	Rijp rood fruit. Kruidig. Munt.	B+	2
		B	2
Smaak :	Gemiddelde, sappige aanzet. Eucalyptus. Kruidig middenstuk. Mooie vlezigheid. Bittertje in afdronk.		
		C	

**6. Ch. De Lussac 2006 ( 13,5 % ) 16,70 €**

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Silex. Na walsen: kruidig, hout, groene peper.	B+	7
		B	3
Smaak :	Kruidige aanzet. Vlezig. Bittertje met wat groenere tannines in finale. Iets minder rond, minder vlezig.		
		C	

**7. Ch. De Lussac 2002 ( 13 % ) 14,50 €**

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie. Lichte evolutie.	AA	
		A	2
Geur :	Rood steenfruit. Kruidig. Hout. Peper. Vanille. Lichte reductie.	B+	8
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Vlezig. Mooie body. Licht bittertje in finale. Is een iets lichter type, niet zo krachtig als vorige. Middellange afdronk. Is nu heel mooi op dronk.		
		C	

**8. Ch. De Lussac 2000 ( 12,5 % ) 15 €**

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie. Weinig tot geen evolutie.	AA	
		A	8
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Na walsen: rood steenfruit, kers op alcohol. Geconfijt fruit. Snoep. Kruidig.	B+	2
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Kersen, geconfijt fruit. Vlezig. Goed verweven. Mooi gebrande toetsen in finale. Alcohol. Heeft nog frisheid.		
		C	

**9. Ch. De Lussac 2001 ( +- 16 € : uitverkocht )**

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	3
Geur :	Zeer complexe en zeer fijne neus van fruit, hout, kruiden, thijm. Reductieve toetsen: kreupelhout, champignon.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Rood fruit, kruidigheid. Stevige tannines die nogal streng zijn. Neus was méér belovend...		
		C	

**10. Ch. De Lussac 2003 ( 14 % ) 16,40 €**

Visueel :	Kersenrood. Weinig tot geen veroudering. Tranend.	AA	
		A	4
Geur :	Zwart fruit. Kersen op alcohol. Confituur. Fumé.	B+	6
		B	
Smaak :	Volle aanzet van zwart fruit. Vlezig in evolutie. Verweven. Stevige tannines in finale. Getoaste toetsen. Warme afdronk. Is perfect op dronk.		
		C	

**11. Ch. De Lussac 2005 ( 13,5 % ) 20,90 €**

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie. Geen evolutie.	AA	
		A	10
Geur :	Frisheid in neus. Viooltjes van merlot. Zwarte bessen, jeneverbes. Kruidigheid, muskaatnoot. Witte peper. Vanille.	B+	
		B	
Smaak :	Aangename aanzet, vlezig. Fruit in mooi evenwicht met tannines. Vanille. Stevige finale en zeer mooie afdronk.		
		C	

**12.**

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :			
		C	