



**Producteur :** Laberinto  
**SAQ (CCNP) :** 14479139  
**Couleur :** Blanc  
**Format :** 750ml  
**Prix :** 26.30 \$

**Appellation :** Colbún  
**Type de produit :** Vins  
**Pays :** Chili  
**Région viticole :** Vallée du Maule  
**Nom du propriétaire :** Rafael Tirado  
**Géologie du sol :** Cendres volcaniques et granit  
**Encépagement :** Sauvignon Blanc (100%)

**Vinification :** Macération sur les peaux pendant les 6 heures qui précèdent la fermentation alcoolique. Fermentation en cuves d'inox avec des levures spécialement sélectionnées. Sans fermentation malolactique. Interventions lors de la fermentation sont gardées au minimum  
**Élevage :** 6 mois sur lies, mis en bouteille non filtré

**Aspect gustatif :** Grâce à ses notes minérales, ses arômes de feuilles d'arbres natifs de Colbún et un goût citrique, il exprime sa fraîcheur et son élégance. Tout cela lui confère une riche acidité, fermeté et structure.

**Accord vin et mets :** Accord idéal pour des huîtres fraîches, sashimi, ceviche ou tartare avec une salade verte ou des tomates avec fromage de chèvre. Température de service recommandée: 8 à 10 degré Celsius.

### Le domaine :

Laberinto, dont les vignes ont été plantées avec des orientations variables, sinueuses, parfois même labyrinthiques, est le seul et unique vignoble de l'appellation Colbún située à 600m d'altitude, au pied des Andes, à l'extrémité est de la Vallée de la Maule.

Dans sa petite cuverie rafraîchie par la géothermie et conçue pour travailler par gravité, Rafael Tirado produit des vins représentant une expression authentique du terroir chilien.

### Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Mar 2025

Située à 250 km au sud de Santiago, la vallée de Maule est surtout connue pour ses rouges issus de vignes anciennes plantées par les colons espagnols dès le 16<sup>e</sup> siècle. On y trouve aussi d'excellents blancs, quoiqu'en plus petite quantité, mais qui se démarquent par leur fraîcheur et leur caractère souvent « minéral ». C'est précisément le cas de ce sauvignon élaboré par le talentueux œnologue Rafael Tirado dont les vignes plantées en 1993 sont bien enracinées dans les cendres volcaniques de Colbún et bénéficient des courants d'air frais venus des Andes. Un blanc vif et tendu qui ne manque pas de chair ni de saveurs. Notes de cailloux frottés, de citron et une fine touche herbacée. Finale soutenue par des amers de qualité. On est loin des sauvignons exubérants du Nouveau-Monde. Magnifique avec les huîtres

<https://www.journaldemontreal.com/2025/02/28/vins-les-meilleurs-rapports-qualite-prix-du-moment>

**Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2022**

Une découverte, une autre, et qualitative avec ça! Oui, mais encore? Vrai que vous en connaissez un rayon en matière de sauvignon. Celui-ci est bien chilien de terroir, mais flaire bon aussi du côté pouilly, fumé bien sûr, en raison de sa touche de silex, de fumée justement, avec cette forte dominante de piment – là, je vous laisse choisir, bien que celui d'Espelette me vienne en mémoire. Un blanc sec précis, aromatique, léger de corps, mais au fruité brillant, tonique et de belle longueur. Une découverte que je vous partage et qui vaut son pesant d'or. Disponible en ligne seulement.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/731277/billet-vins-le-sous-sol-raconte>