

[http://www.winestore.com.br/shop/produtoview.asp?var\\_chavereg=601](http://www.winestore.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=601)



**Região Produtora:**  
Bordeaux

**Volume:** 750ml

**Uva:** Carignan, Cinsault e Grenache

**Gradação Alcoólica:**  
11.5%

País: **França**

Robert Giraud é um dos mais tradicionais e conceituados negociantes de Bordeaux, proprietário de vinhedos cultivados por técnicas biodinâmicas. Seus vinhos são reconhecidos internacionalmente por sua qualidade e excelente relação custo/benefício.

**DESTAQUES:**

Revista Adega Nº24 Outubro/07

Uma Fortaleza báquica sem muralhas

Totalmente reformado após a segunda Guerra Mundial, o Château Timberlay continua sendo um marco em Saint-André de Cubzac.

Andar por terras francesas é sempre um convite a beber um bom vinho. o ar, a lembrança, o épico, tudo se mistura em um caldeirão de paixões. Bordeaux é o centro da maioria das grandes histórias enológicas do país. E é ali, em Saint-Andre de Cubzac, que ficam as propriedades de Robert Giraud. Este empreendedor criou um verdadeiro forte vinícola, composto por 200 hectares de parreiras, prédios, caves e chateau.

O ícone de sua produção esta na principal construção da propriedade, o Chateau Timberlay, a primeira e mais antiga construção sob o condomínio de Robert Giraud, ao seu lado desde o começo da vinícola. Com 125 hectares, ele tem capacidade para armazenar cerca de 60.000.000 litros de vinho tinto, rose e branco.

Sua história é muito mais antiga, datada de sua construção, ainda no século XIV. Nesta época, vigorava a guerra Cem Anos e a região encontrava-se sob o domínio da Inglaterra. A arquitetura local emergiu de um período gótico para adrentar em uma nova era, com detalhes clássicos. Assim foi também com este Château.

Em 1850 a família Giraud comprou a pequena propriedade do Domaine de Peyreau, com apenas cinco hectares, após ser forçada a abandonar sua terra natal. Adquiriu um monumento arquitetônico que havia sido completamente reformado, após sua destruição na Revolução Francesa. Em 1946, o jovem Robert Giraud volta dos campos de batalha da Segunda Guerra Mundial. Foi neste momento que decidiu-se pela expansão comercial da região.

Hoje, mesmo possuindo diversos chateau, toda a produção dos Giraud continua orbitando em torno de Château Timberlay. Não é à toa, é também o mais belo. Seu casarão fica às margens de uma pequena estrada asfaltada, no coração de Saint-Andre de Cubzac. O verde ao redor é notável. A propriedade não possui portões nem muralhas, não impedindo a aproximação dos enófilos forasteiros. Apenas alvas cercas fazem limite com a área pública.

Para chegar à construção principal, uma vasta alameda branca conduz primeiramente um espelho d' água. Um lago artificial com formato retangular perfaz um perímetro adornado por gramíneas de cor verde esmeralda. No centro deste espelho há uma fonte ornamental. Ali, cisnes se refrescam nas águas do lago. Ao atravessá-lo, depara-se com uma grandiosa construção cor amarelo palha. Todas as armações e batentes de portas e janelas são confeccionados em madeira branca, que imprimem um belíssimo contraste visual. Toda a fachada assume um ar leve e sutil, com placas que mais se assemelham a grandes pedras ardósia. Mas não é aqui dentro que se encontra a chave de todo o segredo desta vinícola. Sua beleza se expande por muitos e muitos hectares de plantações.

Pelos campos espalham-se memórias e tradições até hoje mantidas. desde a colheita até a taça, todas as etapas de produção seguem um rigoroso padrão de qualidade, mas sem deixar o clássico toque dos Giraud de lado. Suas caves subterrâneas têm a capacidade para seis milhões de garrafas e preservam a todos os detalhes da época de sua construção. Todas suas paredes são feitas de pedras, e sua temperatura oscila muito durante o ano.

A maioria das propriedades históricas é aberta ao público, e têm capacidade para receber mais de 1500 pessoas em suas visitas. Para quem estiver de passagem por Bordeaux, a visita aos domínios de Robert Giraud é uma boa recomendação para sentir a história, encher os olhos e aguçar o paladar. Boa viagem!

*Batata Suíça de queijo de búfala e tomate seco (substituído por Lavaque Roble).  
Jantar em 21 de outubro de 2009. - DESCARTADO*