vinetur

Burdeos rompe el corsé de las denominaciones para vender vinos fuera de la AOP

Vin de France gana terreno en la región por el clima, los costes y la búsqueda de nuevos consumidores

martes 9 de junio de 2026



Un número cada vez mayor de bodegas de Burdeos está sacando parte de su producción fuera de las denominaciones de origen para venderla como Vin de France, una categoría estatal que permite más libertad en variedades, técnicas de elaboración y presentación comercial. El movimiento sigue siendo pequeño dentro del volumen total de la región, pero gana presencia en un momento marcado por el cambio climático, la presión sobre los precios y la búsqueda de nuevos consumidores.

En Burdeos, los vinos con AOP deben cumplir normas precisas sobre variedades autorizadas, zona geográfica, rendimientos, densidad de plantación y métodos de cultivo y vinificación. También pasan una cata para comprobar la calidad y la adecuación al perfil esperado de cada nombre. Ese sistema protege la identidad de apelaciones como Margaux, Pomerol o Graves, pero limita los márgenes para introducir uvas no admitidas, hacer mezclas entre cosechas o lanzar estilos que se aparten del patrón clásico.

Vin de France ofrece otra vía. Desde 2009 sustituyó oficialmente a Vin de Table y permitió indicar en la etiqueta la variedad y la añada, algo que antes no era posible en esa categoría. Al no estar ligada a una zona concreta, da margen para mezclar uvas de distintas regiones y campañas, trabajar con perfiles menos convencionales y evitar el examen organoléptico obligatorio de las AOP. En Burdeos, donde el peso de la tradición es mayor que en otras zonas francesas, esa opción tiene una lectura especial.

Según los datos citados por productores y organizaciones del sector, Vin de France representa alrededor del 2% de la producción regional, unos 132.000 hectolitros. La cifra es reducida, pero ya aparecen ejemplos en distintos puntos del viñedo bordelés con chardonnay, syrah o chenin, además de blancos de noirs tranquilos, espumosos elaborados con métodos poco habituales en la zona, mezclas multiañada y vinos con menor graduación alcohólica.

La razón económica también influye. Varios elaboradores consultados en Burdeos explican que las tasas interprofesionales son bastante más bajas fuera de las AOP. Entre 2024 y 2026, la cotización obligatoria para AOP Bordeaux se sitúa en 4,72 euros por hectolitro y supera los 10 euros en apelaciones comunales del Médoc, Pessac-Léognan o Saint-Émilion Grand Cru. En Vin de France, las tarifas aplicadas en 2024 y 2025 fueron de 0,50 euros por hectolitro y hasta 1,10 euros si se indica variedad o añada. En IGP ascienden a 0,60 euros por hectolitro. En un mercado muy sensible al precio final, esa diferencia pesa.

A ello se suma una ventaja productiva: Vin de France no impone las mismas restricciones sobre rendimientos o densidad de plantación que una AOP. Algunos bodegueros consideran que esa flexibilidad ayuda a ajustar mejor sus cuentas en vinos

pensados para canales donde el nombre Burdeos no siempre aporta valor añadido. Un productor del Médoc que comercializa rosado en lata resumía así esa lógica: el consumidor que compra ese formato no busca necesariamente una AOP Bordeaux impresa en el envase.

La alternativa intermedia es la IGP Atlantique, que incluye Gironda junto a Dordoña, Charente, Charente-Maritime y Lot-et-Garonne. Esta indicación geográfica protegida mantiene una referencia territorial más amplia y permite trabajar con más de 300 variedades, rendimientos superiores y reglas menos rígidas que las AOP. En Gironda hay alrededor de 150 productores acogidos a esta figura. Sin embargo, varios operadores admiten que el nombre Vin de Pays de l’Atlantique tiene menos fuerza comercial que Burdeos y menos claridad inmediata para parte del público.

Otro factor es la recepción del mercado francés. Algunos productores aseguran que tiendas especializadas y sumilleres muestran reservas ante nuevas referencias identificadas como Burdeos. Jean-Baptiste Duquesne, propietario de Château Cazebonne en Graves e impulsor del colectivo Bordeaux Pirates, sostiene que la región está infrarrepresentada en muchas estanterías francesas pese a ser la mayor zona AOP del país. Estelle Roumage, de Château Lestrille, en Entre-deux-Mers, afirma que cuando contacta con distribuidores franceses le cuesta conseguir reuniones si se presenta primero como productora bordelesa; si habla antes de vinos ecológicos e innovadores sin citar el origen, la respuesta cambia.

La adaptación al clima aparece entre los motivos más repetidos para salir del marco tradicional. La organización Vin de France señala que la razón más citada por sus adheridos es la elección varietal: muchos viticultores buscan uvas más resistentes al calor, a la sequía o a enfermedades. La segunda razón es la localización del viñedo, cuando una parcela queda fuera del perímetro autorizado por una apelación.

El caso más comentado ha sido el paso de Château La Fleur desde Pomerol a Vin de France. La propiedad justificó esa decisión por la dificultad para adaptar ciertas prácticas agronómicas dentro del reglamento de la denominación, entre ellas el riego, el manejo vegetal o la densidad de plantación. El movimiento ha reabierto el debate sobre hasta qué punto las apelaciones deben revisar sus normas para responder al

nuevo clima.

Burdeos ya ha empezado a hacerlo. En 2019 autorizó con carácter experimental seis nuevas variedades para ayudar a paliar los efectos del calentamiento. Además, algunas cartas técnicas han incorporado excepciones sobre riego. En Graves ya se permite “solo en caso de sequía prolongada que afecte al desarrollo fisiológico de la vid”, con menciones similares en Entre-deux-Mers, Margaux, Moulis, Fronsac, Pessac-Léognan y Pomerol.

La libertad formal también se ve en las botellas y etiquetas. Muchos Vin de France elaborados en Burdeos prescinden del diseño clásico bordelés e incluso usan formatos más próximos al Ródano. Esa ruptura visual busca atraer a un público joven o menos familiarizado con las jerarquías tradicionales del vino francés.

Entre los nombres más activos figura Claire Lurton. La propietaria produce vinos biodinámicos tanto en Château Ferrière como en Château Haut-Bages Libéral. Su cuvée Inspiration mezcla 50% chenin blanc, 40% sauvigné gris y 10% muscaris mediante maceración con pieles. Desde la cosecha 2024 también comercializa CERES como IGP Atlantique porque considera demasiado rígida la AOP Haut-Médoc para ese perfil y porque parte de sus clientes mira con recelo un vino natural bajo esa denominación.

Jean-Baptiste Duquesne compró Château Cazebonne en 2016 y trabaja en ecológico y biodinámica. Ha plantado variedades antiguas repartidas por distintos suelos con la idea de llegar a unas 60 cepas diferentes en los próximos años. Su planteamiento consiste en recuperar uvas antes olvidadas o prohibidas porque maduraban mal en otro momento climático y que ahora pueden ofrecer acidez y equilibrio. Como muchas no están admitidas por las AOP locales, su salida natural es Vin de France.

En el Médoc también aparecen blancos ajenos al repertorio habitual. Château Larose Trintaudon prepara su primera mezcla de chardonnay, sémillon y viognier con cosecha 2025. Mélanie Barton elaboró ese mismo año una pequeña partida con chenin y chardonnay en Château Mauvesin Barton, en Moulis. En Margaux, Château Marquis d’Alesme produce Saam Long con albariño, chardonnay y petit manseng. Château du Tertre ha lanzado Alba by Tertre con chardonnay, sauvignon blanc y viognier. Château Palmer hace una pequeña cantidad de blanco seco con muscadelle, loset y sauvignon

gris.

Vignobles André Lurton también trabaja varias referencias fuera del marco clásico: Blouge; monovarietales de cabernet sauvignon y merlot; Diane, un semidulce elaborado solo con muscadelle; un espumoso blanc de noirs hecho íntegramente con cabernet sauvignon; y Petit Bonnet embotellado en formato de 25 centilitros con chapa corona. Château Paloumey produce un blanc de noirs tranquilo con cabernet sauvignon y merlot; Château de La Dauphine lo hace con merlot al 100%; Dufort Vivens mezcla cabernet franc y muscadelle aunque ambas variedades no suelen convivir así dentro del reglamento habitual.

Entre-deux-Mers mantiene su papel como zona abierta a nuevas pruebas. Estelle Roumage ha creado en Château Lestrille Dimanche en famille, una cuvée multiañada compuesta por vinos de 2014, 2016, 2018, 2019 y 2020. Marie-Laure Lurton hace algo parecido en Château Villegeorge dentro todavía de Haut-Médoc porque esa práctica está permitida si no aparece añada en etiqueta; sin embargo, para su rosado prefiere Vin de France por los rendimientos permitidos, la ausencia de cata obligatoria y unas tasas menores.

Marie y Sylvie Courselle adoptaron Vin de France en Château Thieuley ya en 2011 para poder trabajar con variedades como chardonnay y syrah plantadas entonces fuera del área AOP. Aunque mantienen su gama principal bajo Burdeos tinto, blanco, rosado y clairet, elaboran unas 20 cuvées a partir de 13 variedades distintas y dedican cinco hectáreas a Vin de France. En 2015 lanzaron Les Copains tinto con cabernet franc, merlot y syrah; Les Copines blanco con sauvignon, sémillon y chardonnay; además han introducido híbridos resistentes al mildiu y al oídio para reducir tratamientos fitosanitarios.

Dentro de esa línea figura Sauvage blanco seco elaborado solo con sauvignac y Sauvage Red hecho únicamente con cabernet cortis. También producen Tendre Sauvage con sauvignac al 100%, inspirado por los kabinett alemanes y pensado para responder a la demanda de vinos menos alcohólicos. En 2024 se vendimió con un potencial alcohólico entre 10° y 10,5°, se detuvo la fermentación mediante frío y quedó en 8,5% vol., con unos 45 gramos por litro de azúcar residual compensados por una

acidez alta. Al situarse por debajo del mínimo legal exigido para llamarse vino no puede etiquetarse ni siquiera como Vin de France.

Otro pionero es Jean-Yves Milaire en Fronsac y Canon-Fronsac. Su dominio produce 18 cuvées; solo cuatro están dentro de AOP Bordeaux, Fronsac o Canon-Fronsac y las otras 14 salen como Vin de France. Empezó esta vía en 2006 para trabajar con variedades distintas orientadas a soportar mejor el calor sin perder frescura ni disparar el grado alcohólico. En sus parcelas aparecen marselan, riesling, chenin, petit manseng, cinsault, fié gris o pinot d'Aunis junto a merlot, cabernet franc o petit verdot.

Milaire también usa recipientes diversos como fudres traídos del Loira o ánforas introducidas tempranamente en Fronsac. Entre sus vinos figura Souviens-toi elaborado a partir de una parcela prefiloxérica cercana al Dordoña con cepas francas de pie plantadas hace más de un siglo e integrada por ocho variedades antiguas como castets, mérille o bouchalès.

Para dar visibilidad a este movimiento ha surgido Bordeaux Pirates Association bajo el impulso del propio Duquesne. El grupo reúne bodegas AOP, IGP y Vin de France e incluso otras bebidas si comparten una línea innovadora distinta a la imagen clásica bordelesa. Incluye cooperativas, negociantes y pequeños productores; también tiendas especializadas y restaurantes que apoyan esta corriente mediante actos organizados en Burdeos y París. Sus miembros deben trabajar en ecológico y no vender en supermercados.

A escala nacional existe además Annivin, organización profesional específica para Vin de France. Este año ha puesto en marcha junto a Michelin Maps una ruta llamada Sur la Route du Vin de France que reúne a 250 productores franceses acogidos a esta categoría, entre ellos unos 40 situados en Aquitania. La iniciativa busca impulsar el enoturismo alrededor de estos vinos sin apelación geográfica concreta.

La principal dificultad comercial sigue siendo precisamente esa ausencia territorial explícita: un Vin de France no puede mencionar Burdeos ni Gironda en su etiqueta como origen protegido. Eso obliga muchas veces a vender botella a botella mediante sumilleres, tiendas especializadas o venta directa desde bodega. Varios productores admiten que estos vinos funcionan mejor cuando alguien puede explicar su historia que

cuando compiten solos linealmente frente a referencias conocidas.

Pese a ello, su presencia aumenta porque responden a varias necesidades al mismo tiempo: permiten introducir nuevas uvas adaptadas al calor; facilitan estilos más ligeros o menos marcados por madera; reducen tasas; abren espacio para formatos distintos; ayudan a entrar en canales donde el nombre Burdeos pesa menos; y ofrecen margen creativo a bodegas que quieren hablarle a un consumidor distinto sin abandonar su base histórica.

Burdeos conserva un mercado sólido para sus grandes clásicos y mantiene uno de los nombres más conocidos del vino francés. Pero parte del sector entiende que esa reputación seria ya no basta para todos los públicos ni para todas las circunstancias agronómicas y comerciales. En ese escenario, Vin de France se está convirtiendo dentro del viñedo bordelés en una herramienta útil para probar caminos nuevos sin salir físicamente de la región donde nacen esos vinos.