vinetur

Michelin entra en el vino premium con nueve bodegas coronadas en Borgoña

Las primeras 3 Uvas nacen en Francia y apuntalan una nueva referencia comercial para el mercado internacional

martes 7 de julio de 2026



La Guía Michelin ha presentado este martes, 7 de julio, en el Palacio de los Duques de Borgoña, en Dijon, su nueva clasificación dedicada al vino y ha concedido por primera vez las “3 Uvas Michelin”, la máxima distinción de este sistema. En esta edición inicial, centrada en Borgoña, nueve bodegas han recibido la categoría más alta, mientras que otras 20 han obtenido “2 Uvas” y 33 han sido reconocidas con “1 Uva”.

La selección arranca en Francia, tal como había avanzado Michelin a finales de 2025, y lo hace en una de las regiones con más peso en el vino europeo. Las nueve bodegas con “3 Uvas Michelin” pertenecen a dos zonas muy concretas de Borgoña, la Côte de Nuits y la Côte de Beaune, lo que refuerza el papel de ambas áreas dentro del mapa del vino premium.

Entre las elegidas figuran nombres muy conocidos del viñedo borgoñón. En la Côte de Nuits han sido reconocidos Domaine de la Romanée-Conti y Domaine Leroy, ambos en Vosne-Romanée; Domaine de Cécile Tremblay, en Morey-Saint-Denis; Domaine Dugat-Py, en Gevrey-Chambertin; y Domaine Roumier, en Chambolle-Musigny. En la Côte de Beaune aparecen Domaine d’Auvenay, en Saint-Romain; Coche-Dury, en Meursault; Domaine Jean-Marc & Thomas Bouley, en Volnay; y Domaine Hubert Lamy, en Saint-Aubin.

Según explicó Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía Michelin, esta primera selección muestra una Borgoña fiel a su herencia y al mismo tiempo abierta a distintas generaciones y formas de trabajo. Michelin sostiene que el reconocimiento no se limita al prestigio del nombre ni a la fama histórica de cada casa, sino que busca valorar la precisión del trabajo en el viñedo y en la bodega, así como la personalidad que cada productor imprime a sus vinos.

La guía sitúa además a Borgoña como una región marcada por una estructura muy definida de terruños y denominaciones, pero también por una diversidad interna amplia. En esa lectura conviven casas familiares con larga trayectoria y proyectos más recientes. Para el sector de bebidas, este movimiento puede tener efecto más allá del prestigio simbólico: añade una nueva referencia comercial y de prescripción para importadores, distribuidores, sumilleres y coleccionistas, en un segmento donde la reputación influye de forma directa en la demanda y en los precios.

La lista de las nueve bodegas premiadas reúne perfiles distintos. Domaine de Cécile Tremblay es uno de los casos más recientes. Fundado en 2003, se ha convertido en menos de dos décadas en una dirección muy seguida dentro de la Côte de Nuits. Bisnieta de Henri Jayer, Cécile Tremblay ha desarrollado un estilo propio basado en viticultura ecológica, maceraciones largas y frescas y una extracción delicada. Sus

vinos proceden sobre todo de Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny y Gevrey-Chambertin.

Domaine Dugat-Py trabaja con producciones muy limitadas obtenidas a partir de viñas viejas y rendimientos bajos. La propiedad cultiva en biodinámica y mantiene una elaboración clásica con racimos enteros, largas maceraciones y crianza en barrica. Michelin señala que el perfil del domaine se ha afinado desde 2015 sin perder estructura ni capacidad de guarda.

Domaine Roumier representa otra línea dentro del grupo elegido. Fundado en 1924 por Georges Roumier, fue uno de los pioneros del embotellado en propiedad. Durante años estuvo dirigido por Christophe Roumier y ahora está en manos de sus sobrinos. Su presencia entre las primeras “3 Uvas” confirma el peso histórico que mantiene Chambolle-Musigny dentro del imaginario borgoñón.

En Vosne-Romanée aparece también Domaine de la Romanée-Conti, uno de los nombres más cotizados del mundo del vino. Desde 2019 está codirigido por Perrine Fenal y Bertrand de Villaine. Junto al director técnico Alexandre Bernier gestionan un patrimonio de 28 hectáreas de grand cru cultivadas en biodinámica. Su inclusión era una de las más esperadas dentro del estreno del nuevo sistema.

La única elaboradora que coloca dos propiedades entre las nueve primeras es Lalou Bize-Leroy. Lo hace con Domaine Leroy, en Vosne-Romanée, y con Domaine d’Auvenay, en Saint-Romain. Michelin subraya su papel pionero en biodinámica y una forma de trabajo basada en rendimientos bajos y selección manual muy estricta. En el caso de d’Auvenay, la finca apenas supera las cuatro hectáreas.

En Meursault ha sido reconocida Coche-Dury, fundada en los años veinte por Léon Coche. La fama moderna del domaine se asocia a Jean-François Coche y desde 2010 continúa bajo la dirección de su hijo Raphaël. Sobre unas 12 hectáreas produce algunos de los blancos más buscados de Borgoña, incluidos premiers crus como Perrières, Genevrières y Caillerets, además de Corton-Charlemagne.

Domaine Jean-Marc & Thomas Bouley representa a Volnay dentro del grupo principal. Thomas Bouley dirige esta propiedad familiar de alrededor de diez hectáreas con una filosofía centrada en el cuidado parcelario, rendimientos moderados y atención al estado sanitario del viñedo. Michelin describe sus vinos como botellas pensadas para evolucionar durante años.

La novena bodega con “3 Uvas” es Domaine Hubert Lamy, asentada sobre todo en Saint-Aubin y con parcelas que llegan hasta Criots-Bâtard-Montrachet. Olivier Lamy tomó el control total alrededor del año 2000 e impulsó plantaciones de alta densidad para obtener racimos más pequeños y concentrados. Sus cuvées Haute Densité se han convertido en una referencia entre los blancos borgoñones más buscados.

La categoría intermedia, “2 Uvas Michelin”, ha recaído en 20 bodegas: Domaine Dujac, Domaine Denis Mortet, Domaine Georges Mugneret-Gibourg, Domaines Bruno Clair, Gérard Mugneret, Jacques-Frédéric Mugnier, Domaine Jean-Claude Bachelet, Domaine Paul Pillot, Domaines Arnaud Ente, Benoît Ente, Benoît Moreau Lamy-Caillat, Bonneau du Martray, Domaine des Comtes Lafon, Domaine des Croix, Domaine Leflaive, Étienne Sauzet, Jean-Marc Vincent, Bruno Lorenzon y Domaine Dureuil-Janthial.

En el nivel “1 Uva Michelin” figuran 33 nombres: Armand Rousseau, Claude Dugat, Denis Bachelet, Duroché Joseph Rotyye Trapet, Comte Georges de Vogüé, Ghislaine Barthod, Hudelot-Noëllat, Domaine Louis Boillot, Domaine Clos de Tart, Domaine des Lambrays, Domaine Ponsot, Domaine Arnoux-Lachaux, Domaines Sylvain Cathiard, Méo-Camuzet, Château de la Tour Faiveley Bernard-Bonin Henri Boillot Henri Germain Roulot Vincent Girardin Domaine de Montille Marquis d’Angerville Michel Lafarge Domaines Roblet-Monnot Benjamin Leroux Joseph Drouhin Louis Jadot Pierre-Yves Colin-Morey Marc Colin y Henri et Gilles Buisson.

El lanzamiento abre una nueva vía para Michelin dentro del vino después de décadas vinculada sobre todo a la restauración. La guía plantea estas “Uvas” como una herramienta para orientar al aficionado con confianza hacia productores cuya regularidad se mantiene añada tras añada. En un mercado donde Borgoña vive desde hace años una fuerte presión sobre la oferta disponible y donde muchas etiquetas alcanzan precios muy altos en distribución y subasta, cualquier sello nuevo emitido por

una marca con influencia internacional puede reforzar aún más la visibilidad comercial de ciertas bodegas.

Michelin ya había dejado entrever a finales del año pasado que Francia sería el primer país analizado dentro de esta nueva clasificación. Tras Borgoña quedan pendientes otras regiones francesas como Burdeos y también futuros desarrollos fuera del país. Esa expansión será observada con atención por productores y operadores porque puede introducir un nuevo criterio externo para ordenar un mercado muy apoyado hasta ahora en críticos especializados, clasificaciones históricas y valoraciones profesionales ligadas al comercio del vino.

La elección inicial confirma además dos tendencias presentes desde hace tiempo en Borgoña: el peso cada vez mayor de prácticas ecológicas o biodinámicas entre las propiedades mejor valoradas y la importancia del relato familiar como parte central del posicionamiento comercial. En varias de las bodegas reconocidas aparecen sucesiones recientes o modelos compartidos entre distintas generaciones.

Con esta primera edición dedicada a Borgoña, Michelin entra formalmente en uno de los segmentos más sensibles del negocio vinícola europeo: el del vino premium ligado al origen parcelario, la escasez productiva y la guarda larga. La reacción del mercado se medirá previsiblemente en los próximos meses tanto en restauración como en venta especializada y circuitos internacionales donde estos domaines ya ocupan un lugar preferente.