vinetur

El Crémant de Bourgogne bate récords de ventas y supera por primera vez el consumo interno con su impulso internacional

Estados Unidos, Canadá y Reino Unido lideran la demanda exterior mientras el espumoso francés crece un 9% en 2025

martes 31 de marzo de 2026



El Crémant de Bourgogne ha cerrado el año 2025 con un aumento del 9% en sus ventas respecto al año anterior, según los datos publicados por el Comité Interprofesional del Vino de Borgoña. Este espumoso, amparado bajo la denominación AOC Crémant de Bourgogne, ha celebrado su 50 aniversario en 2025 y se consolida como la tercera denominación de la región por volumen, solo por detrás de otras dos referencias históricas de Borgoña. La producción total ha alcanzado los 231.000 hectolitros, lo que equivale a unos 30 millones de botellas, procedentes de unas 4.000 hectáreas de viñedo inscritas bajo esta denominación.

El crecimiento del Crémant de Bourgogne contrasta con la situación de otros espumosos franceses más conocidos, como el Champagne, que han experimentado una reducción en sus cifras de ventas. El segmento de vinos espumosos es uno de los pocos que mantiene una evolución positiva dentro del mercado vinícola francés, donde el consumo general sigue descendiendo.

Por primera vez, las exportaciones han superado al consumo interno en Francia. El 51% del Crémant de Bourgogne vendido en 2025 se ha destinado a mercados internacionales, lo que supone un incremento del 14% respecto al año anterior. Estados Unidos y Canadá encabezan la lista de destinos fuera de Europa, con una demanda que sigue aumentando a pesar de las dificultades económicas internacionales. El Reino Unido ha mostrado una recuperación notable, con un crecimiento del 27% tanto en volumen como en valor. Los países escandinavos también refuerzan su papel como mercados estratégicos para este espumoso francés. Italia figura entre los cinco principales destinos internacionales para el Crémant de Bourgogne.

Uno de los factores que impulsa el consumo del Crémant de Bourgogne es su precio accesible. En la gran distribución francesa, el precio medio ronda los 8 euros por botella. Además, este vino espumoso es conocido por su frescura, acidez equilibrada y versatilidad gastronómica, lo que facilita su presencia en diferentes tipos de celebraciones y comidas.

La denominación ha presentado recientemente una nueva identidad visual bajo el lema “Pétiller en grand”, con el objetivo de reforzar su imagen y posicionamiento tanto dentro como fuera de Francia. Esta estrategia busca consolidar el crecimiento

experimentado durante los últimos años y atraer a nuevos consumidores interesados en vinos espumosos accesibles y con origen reconocido.

El Crémant de Bourgogne se produce principalmente a partir de variedades tradicionales como Pinot Noir y Chardonnay, aunque también se emplean otras uvas autorizadas por la denominación. La elaboración sigue el método tradicional, similar al utilizado en Champagne, lo que garantiza una calidad constante y reconocida internacionalmente.

El sector vitivinícola francés observa con atención la evolución del Crémant de Bourgogne, ya que su desarrollo puede servir como referencia para otras regiones que buscan adaptarse a las nuevas tendencias del mercado y responder a la demanda internacional por vinos espumosos con buena relación calidad-precio.