vinetur

Rack & Riddle ouvre à Healdsburg un complexe de vins effervescents de 135 000 pieds carrés

Le site centralise la production de vins effervescents élaborés en bouteille ou selon la méthode Charmat, et de vins à faible teneur en alcool, pour des lancements plus rapides sans investissement dans des installations propres

mardi 17 novembre 2026



Rack & Riddle, producteur de vins effervescents à façon, a annoncé lundi 16 novembre l'ouverture d'un nouveau Sparkling Innovation Park à Healdsburg, en Californie. Le site réunit plusieurs de ses technologies de production de vins effervescents dans un même lieu, dans le comté de Sonoma.

L'entreprise a présenté ce nouveau complexe comme un regroupement d'activités clés destiné à accélérer le développement des produits, à accroître les volumes et à renforcer sa présence dans le comté de Sonoma. Rack & Riddle indique que le site réunit la production de vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle en bouteille et selon la méthode Charmat, ainsi que sa gamme CALSECCO, et des programmes de vins effervescents aromatisés, à faible teneur en alcool ou désalcoolisés.

Selon l'entreprise, le site couvre 135 000 pieds carrés et dispose d'une capacité de cuverie de 1,4 million de gallons. La capacité des cuves varie de 500 à 100 000 gallons. Rack & Riddle indique que le site est conçu pour produire chaque année 1 million de caisses de vins effervescents selon la méthode champenoise, 1,3 million de caisses de vins effervescents selon la méthode Charmat et mettre en bouteille 1,5 million de caisses de vins tranquilles grâce à quatre lignes de conditionnement automatisées.

Dans un communiqué, Jeff Tuttle, directeur général de l'entreprise, a déclaré que le projet visait à offrir aux domaines viticoles et aux distributeurs un lieu unique où développer et produire à grande échelle plusieurs styles de vins effervescents. Il a indiqué que l'entreprise réunissait des équipements de production, des techniques de vinification et des capacités de cuverie sur le site de Healdsburg, dans le cadre d'un engagement plus large en faveur du comté de Sonoma.

Cette ouverture revêt une importance pour l'ensemble du secteur des boissons, car Rack & Riddle travaille à façon pour d'autres domaines viticoles et pour des marques appartenant à des distributeurs, plutôt que de produire uniquement sous sa propre marque. En regroupant plusieurs méthodes de production et capacités de conditionnement sur un même site, l'entreprise pourrait élargir les options de production sous contrat pour les marques de vin souhaitant se lancer dans les vins effervescents ou développer leur activité dans ce segment sans construire leurs

propres installations. Cette possibilité pourrait intéresser tout particulièrement les producteurs qui souhaitent se diversifier entre différentes catégories, comme les vins effervescents traditionnels, ceux fermentés en cuve, ou encore les produits à faible teneur en alcool ou désalcoolisés, qui suscitent un intérêt croissant sur le marché des boissons.

Rack & Riddle indique que le site de Healdsburg doit permettre aux projets de vins effervescents de passer plus rapidement de la phase de développement à la production commerciale. Concrètement, une même installation peut prendre en charge différents styles et formats, notamment des produits en canette et en bouteille, en fonction de la demande des clients. L'entreprise précise que le parc permet également à ses clients de faire figurer la mention du lieu d'embouteillage « Healdsburg » sur les étiquettes de leurs produits, un détail susceptible d'avoir une valeur marketing pour certaines marques.

Le projet apporte une capacité accrue à un segment de la filière viticole où la production externalisée joue un rôle important. De nombreux domaines, en particulier les petites marques et les nouveaux entrants, font appel à des partenaires spécialisés dans le pressurage à façon et l'embouteillage sous contrat afin d'éviter les coûts liés à la possession d'équipements spécifiques. La production de vins effervescents nécessite souvent davantage d'équipements que celle de vins tranquilles, car les différentes méthodes requièrent des cuves, des lignes d'embouteillage, des systèmes de stockage et de manutention distincts. Un site capable de produire des vins effervescents élaborés en bouteille ou en cuve, ainsi que des produits aromatisés et à teneur réduite en alcool, pourrait offrir aux clients davantage de souplesse pour planifier leurs produits et fixer leurs prix.

Rack & Riddle indique que le site s'adresse à la fois aux domaines viticoles et aux marques propres des distributeurs. Cet élément compte sur le marché actuel des boissons, où les marques de distributeur et les produits exclusifs des enseignes restent un débouché important pour les vins et d'autres catégories de boissons alcoolisées. Une installation centralisée de plus grande envergure peut aussi influer sur les conditions d'approvisionnement des acheteurs tiers, en élargissant l'accès à des lignes de conditionnement, à des systèmes de fermentation spécialisés et à des créneaux de

production qui pourraient autrement être limités.

L’entreprise indique avoir invité les professionnels du secteur et les médias à une inauguration le mercredi 18 novembre, qui comprendra des visites guidées et des dégustations de sa gamme de vins effervescents.

Rack & Riddle se présente comme le premier producteur de vins effervescents à façon aux États-Unis. Fondée en 2007, l’entreprise affirme proposer des services clés en main de production de vins effervescents à des domaines viticoles de toutes tailles, ainsi que des programmes de marques de distributeur. Outre les vins effervescents traditionnels et ceux élaborés selon la méthode Charmat, elle produit des vins effervescents aromatisés et des vins à faible teneur en alcool ou désalcoolisés, en différents formats de bouteilles et de canettes. L’entreprise indique que sa production s’étend désormais sur trois sites dans le comté de Sonoma.

Le nouveau parc voit le jour alors que les producteurs de vin cherchent toujours à élargir leur gamme tout en maîtrisant leurs dépenses d’investissement. Les vins effervescents, les produits aromatisés et les alternatives à faible teneur en alcool sont devenus des pistes d’expérimentation pour les domaines établis comme pour les nouvelles marques en quête de croissance en dehors des segments traditionnels des vins tranquilles. Une installation conçue autour de plusieurs technologies de production permet aux clients sous contrat de tester ces segments avec un investissement initial moindre, même si les résultats commerciaux dépendront de la demande des consommateurs et du soutien des distributeurs.

Healdsburg et, plus largement, le comté de Sonoma restent au cœur de la production viticole californienne, mais des projets comme celui-ci témoignent aussi de l’évolution de l’organisation de certains pans du secteur. Au lieu d’investir chacun dans une chaîne de production complète, un nombre croissant d’acteurs s’appuient sur des partenaires spécialisés pour la fermentation, l’embouteillage et le conditionnement. Pour les vins effervescents en particulier, où la méthode et les volumes peuvent fortement influer sur les coûts, l’accès à un producteur à façon de grande capacité peut déterminer la rapidité avec laquelle une marque lance de nouveaux produits et l’ampleur de leur distribution.

Rack & Riddle n’a pas communiqué les conditions financières du projet dans son communiqué. L’entreprise a présenté cette ouverture comme une réorganisation opérationnelle plutôt que comme le lancement d’une nouvelle marque, le principal changement résidant dans le regroupement des moyens de production sur le site de Healdsburg.