vinetur

Rack & Riddle inaugure à Healdsburg un site conçu pour produire 1 million de caisses de vins effervescents fermentés en bouteille

Le site de 135 000 pieds carrés regroupe l’activité d’effervescents à façon de l’entreprise, avec une capacité de 1,3 million de caisses selon la méthode Charmat et la mise en bouteille de vins tranquilles

mardi 17 novembre 2026



Rack & Riddle a annoncé lundi 16 novembre avoir concentré une grande partie de sa capacité de production de vins effervescents dans un nouveau site à Healdsburg. Selon l'entreprise californienne, celui-ci peut produire jusqu'à 1 million de caisses par an par seconde fermentation en bouteille et 1,3 million de caisses par an selon la méthode Charmat.

L'entreprise, qui produit des vins effervescents pour d'autres domaines, marques et distributeurs, a annoncé l'ouverture de ce qu'elle appelle le Sparkling Innovation Park, à Healdsburg, dans le comté de Sonoma. Une inauguration avec visites et dégustations est prévue le mercredi 18 novembre.

Les chiffres de capacité ont été communiqués dans un communiqué de l'entreprise publié par Wine Industry Advisor. Ils décrivent les capacités industrielles du site, et non sa production réelle. Rack & Riddle n'a publié ni taux d'utilisation actuels, ni données de production auditées, ni montant du projet.

Selon l’entreprise, le site couvre 135 000 pieds carrés et dispose d’une capacité de 1,4 million de gallons en fûts et en cuves, avec des contenants allant de 500 à 100 000 gallons. Rack & Riddle a indiqué que le site compte également quatre lignes de conditionnement entièrement automatisées et peut mettre en bouteille 1,5 million de caisses de vin tranquille par an, en plus des produits effervescents.

L’exploitation de Healdsburg s’inscrit dans une consolidation opérationnelle que Rack & Riddle avait déjà présentée le 21 janvier. Dans sa nouvelle annonce, l’entreprise décrit le site comme un lieu central regroupant plusieurs activités, avec les équipements, les opérations de vinification et le stockage réunis dans une même installation. L’objectif affiché est de faire passer les produits plus efficacement du développement à la production commerciale.

Rack & Riddle a indiqué que le site est conçu pour répondre aux besoins de plusieurs catégories de vins effervescents, notamment les vins fermentés en bouteille, les vins élaborés selon la méthode Charmat, les produits effervescents aromatisés ainsi que les vins effervescents à faible teneur en alcool ou désalcoolisés. L’entreprise a également précisé que le site peut accueillir sa gamme exclusive CALSECCO, un style de vin effervescent californien qu’elle promeut depuis quelques années.

Cette annonce constitue avant tout un développement des capacités industrielles du marché américain de la production de vin à façon, où des producteurs comme Rack & Riddle élaborent des vins pour des clients tiers plutôt que de se limiter à leurs propres marques. Pour les domaines et les entreprises de boissons qui ne disposent pas de leurs propres installations de production d’effervescents à grande échelle, un site capable de réaliser la fermentation en bouteille comme en cuve peut servir de base de production pour différents niveaux de prix et styles.

L’entreprise n’a toutefois pas communiqué de chiffre de capacité antérieur directement comparable pour son activité avant la consolidation ; il est donc impossible de calculer de manière indépendante l’augmentation nette, en valeur absolue ou en pourcentage. Les nouveaux chiffres indiquent ainsi la taille de l’activité regroupée désormais présentée à Healdsburg, mais ne permettent pas à eux seuls d’établir quelle quantité d’offre supplémentaire a été ajoutée au marché américain.

Dans le communiqué, le directeur général de Rack & Riddle, Jeff Tuttle, a déclaré que le projet vise à renforcer la présence de l’entreprise dans le comté de Sonoma et à offrir à ses partenaires viticoles et distributeurs un lieu unique pour la production et le développement de produits. L’entreprise a présenté le site comme une base opérationnelle à long terme pour son activité de production d’effervescents à façon.

Le communiqué précise également que les clients utilisant le site pourront faire figurer sur leurs étiquettes une mention officielle indiquant que la mise en bouteille a eu lieu à Healdsburg.