vinetur

Les producteurs de vins effervescents anglais se tournent vers les États-Unis après une baisse d’environ 50 % du prix des raisins

La superficie des vignobles britanniques a progressé de 510 % depuis 2005, gonflant les stocks sur un marché des vins haut de gamme très concurrentiel

mardi 24 novembre 2026



Les vins effervescents anglais ont attiré l’attention aux États-Unis, mais les producteurs doivent désormais transformer cet intérêt en ventes régulières. L’expansion rapide des vignobles dans le pays accroît l’offre et fait baisser le prix des raisins.

La catégorie était à peine connue sur le marché américain lorsque Ridgeview a envoyé sa première cargaison en 2012. Plus de dix ans après, les bouteilles anglaises figurent sur les cartes des restaurants, suscitent l’intérêt des importateurs et attirent les investissements de grands groupes viticoles. Selon le rapport sectoriel 2025 de Wines of Great Britain, la superficie des vignobles britanniques a augmenté de 510 % entre 2005 et 2024, pour atteindre 4 841 hectares.

Cette croissance a contribué à faire des vins effervescents anglais un concurrent crédible sur le segment haut de gamme, mais elle a aussi créé un problème commercial fondamental. Davantage de vignes, c’est plus de raisins et, à terme, plus de vin prêt à la vente. Les producteurs tentent désormais de développer suffisamment vite la demande à l’export pour absorber cette production, notamment aux États-Unis, l’un des marchés du vin les plus concurrentiels au monde.

Pour le secteur des boissons, cette évolution dépasse le cadre d’une catégorie de niche. Elle constitue un premier test de la capacité de nouvelles régions de vins effervescents haut de gamme à attirer des investissements, à gérer leurs stocks et à conquérir des linéaires et des places sur les cartes des vins face à Champagne et aux autres effervescents bien établis. Son issue pourrait influer sur les prix, l’approvisionnement et les stratégies d’importation des acheteurs du secteur.

Le climat explique en partie l’essor de la catégorie. Les conditions fraîches et humides de l’Angleterre ont longtemps compliqué la viticulture, mais la hausse des températures a amélioré la régularité des récoltes et rendu la production de vins effervescents plus viable. Une étude publiée en 2022 sur le changement climatique et la viticulture au Royaume-Uni estimait que la température moyenne de la saison de croissance dans les régions viticoles les plus chaudes du pays pourrait atteindre 17 degrés Celsius d’ici 2040, contre une moyenne de 15,7 degrés Celsius entre 1999 et 2018. La même étude prévoyait que les régions viticoles britanniques pourraient connaître des conditions comparables à celles du millésime 2018, particulièrement abondant, plus de 50 % du temps.

Ce profil climatique a contribué à préserver la forte acidité que de nombreux professionnels du vin considèrent comme l’un des principaux atouts des vins effervescents anglais. Certains acheteurs estiment que ce style séduit les amateurs en quête de fraîcheur et de structure, des caractéristiques parfois plus difficiles à trouver à mesure que le réchauffement touche d’autres régions.

Dans le même temps, producteurs et importateurs affirment que la catégorie s’éloigne des comparaisons systématiques avec Champagne, même si la méthode traditionnelle, les cépages et les sols crayeux incitent au rapprochement. Nick Bevan, vice-président exécutif chargé des activités internationales chez Jackson Family Wines, a déclaré à SevenFifty Daily que les vins effervescents anglais devraient de plus en plus être considérés comme une catégorie à part entière, plutôt que comme une imitation de Champagne.

Les progrès du secteur ont attiré des capitaux extérieurs. Champagne Taittinger a créé Domaine Evremond dans le Kent et commercialisé son premier millésime en 2025. Jackson Family Wines, qui avait étudié les moyens d'élargir son portefeuille de vins effervescents, a également estimé que l'Angleterre offrait un potentiel à long terme. De petits investisseurs se sont eux aussi lancés, notamment de nouveaux acheteurs de terres venus de Londres, selon Ana Sugrue, de Sugrue South Downs.

Les producteurs expérimentent également davantage en matière de style et de méthodes de production. Certains explorent la vinification naturelle. D'autres recourent à des systèmes solera pour leurs futurs assemblages. Silverhand Estate fait partie des producteurs qui travaillent selon la méthode Charmat, susceptible d'ouvrir la voie à des vins effervescents plus abordables dans une catégorie souvent caractérisée par de faibles volumes et un long élevage.

À mesure que l'offre augmente, les exportations gagnent en importance. Wines of Great Britain indique que les exportations mondiales ont progressé de 35 % entre 2023 et 2024. Les chiffres concernant spécifiquement les exportations vers les États-Unis ne font pas l'objet d'un suivi officiel, mais plusieurs producteurs et importateurs ont déclaré à SevenFifty Daily que le marché américain était devenu prioritaire. Gusbourne, qui a commencé à exporter vers les États-Unis en 2016, compte le pays parmi ses principaux marchés.

Laura Rhys, Master of Wine et responsable du vin, de la communication, de la formation et du style chez Gusbourne, affirme que la notoriété de la catégorie a nettement progressé au cours de la dernière décennie. À ses débuts, explique-t-elle, de nombreux Américains étaient surpris d'apprendre qu'il était possible de produire du vin commercialement en Angleterre. Aujourd'hui, selon elle, les consommateurs découvrent plus souvent cette catégorie sur les cartes des restaurants, en entendent parler par leurs proches ou la goûtent dans un cadre professionnel.

Les importateurs estiment que les restaurants à thème anglais ont contribué à cet essor. Cody Stephenson, responsable du portefeuille mondial chez Skurnik Wines and Spirits, qui importe Wiston Estate, a déclaré à SevenFifty Daily que le développement des pubs gastronomiques britanniques à New York et l'implantation aux États-Unis de

groupes de restaurants londoniens comme Hawksmoor, Ambassador’s Clubhouse et Dishoom ont créé un débouché naturel pour les vins effervescents anglais.

La restauration reste un marché essentiel, car cette catégorie nécessite souvent des explications à table ou en boutique. Kate Hamrick Foskett, qui a fondé l’importateur Bubbles of Britain en 2023, a expliqué à SevenFifty Daily que sa stratégie consistait à proposer ces vins aux bons acheteurs plutôt qu’à chercher à écouler de gros volumes. Les importateurs décrivent les vins effervescents anglais comme des produits qui nécessitent une vente-conseil : les consommateurs peuvent apprécier le style une fois qu’ils l’ont goûté, mais beaucoup doivent encore être convaincus que l’Angleterre a sa place parmi les vins effervescents haut de gamme.

Cet effort commercial devient d’autant plus urgent que la situation de l’offre s’est dégradée en Grande-Bretagne. Ana Sugrue a déclaré à SevenFifty Daily que la surproduction pesait lourdement sur le secteur. La multiplication des vignobles a mis davantage de raisins sur le marché et fait baisser leur prix. Bien que 2024 ait été le millésime le moins abondant depuis 2016, il s’est tout de même classé au quatrième rang des récoltes les plus importantes des dix années précédentes, car les vignes plantées récemment avaient commencé à produire. Cette récolte faisait suite à une très abondante vendange en 2023, laissant de nombreux domaines avec des stocks élevés.

Dermot Sugrue a déclaré à SevenFifty Daily qu’après les vendanges de 2023, les domaines étaient peu enclins à acheter davantage de raisins en 2024 et que leur prix avait chuté d’environ 50 %. Selon lui, les tensions se sont poursuivies en 2025, les conditions de croissance favorables ayant accru l’offre et les prix des raisins étant tombés à des niveaux historiquement bas à la fin de l’année. En 2026, les prix étaient devenus plus disparates, car davantage de viticulteurs et de domaines avaient conclu des contrats à prix fixe avant les vendanges, mais le problème de surproduction n’avait pas entièrement disparu.

Malgré ses avantages, le changement climatique constitue également un facteur de risque. Les rendements peuvent encore varier fortement d’un millésime à l’autre, et la même instabilité météorologique qui favorise une année peut pénaliser la suivante. Le

secteur viticole britannique dépend aussi d'un réseau dans lequel de nombreux domaines achètent leurs raisins au lieu de cultiver eux-mêmes l'ensemble de leurs vignes. Selon Wines of Great Britain, 24 producteurs seulement réalisent 88 % des ventes. Cette concentration signifie que les difficultés rencontrées par quelques grandes entreprises peuvent se répercuter sur les viticulteurs, les vinificateurs sous contrat et les fournisseurs.

Le marché américain pose un autre problème : celui du prix. Les vins effervescents anglais sont généralement positionnés à proximité des cuvées d'entrée de gamme de Champagne, en raison des faibles volumes, de la mention du millésime et de leur long élevage. Kate Hamrick Foskett a déclaré à SevenFifty Daily que cette catégorie se situait à un niveau de prix élevé, difficile à justifier auprès de clients qui connaissent déjà Champagne, Prosecco ou les effervescents produits aux États-Unis.

Certains sommeliers estiment toutefois que ces vins offrent un bon rapport qualité-prix. Annie Shi, directrice des boissons chez Dean's, à New York, a déclaré à SevenFifty Daily que les vins effervescents anglais pouvaient offrir une grande qualité à des prix inférieurs à ceux qu'ils pourraient atteindre si la catégorie était plus connue. Elle indique vendre le Hambledon et le Hattingley Valley Brut 105 $ sur sa carte, où ils constituent des solutions de remplacement pour les clients en quête d'originalité sans vouloir payer davantage pour des marques célèbres.

La question de l'identité de la catégorie reste également en suspens. Les producteurs ont évoqué des noms plus courts et plus faciles à commercialiser, notamment Brit Pop et Britagne, mais aucun n'a convaincu. Bevan a déclaré à SevenFifty Daily qu'une identité mémorable pourrait compter, car Champagne est devenu non seulement un nom de lieu, mais aussi un puissant raccourci mondial pour désigner les vins effervescents haut de gamme.

Pour l'heure, les vins effervescents anglais bénéficient d'un élan, d'une crédibilité et d'une visibilité croissante aux États-Unis. Mais le pays compte aussi davantage de vignobles, de bouteilles et de pressions financières qu'il y a quelques années. La capacité de la catégorie à transformer son prestige en achats réguliers déterminera non seulement l'avenir des viticulteurs et des domaines anglais, mais aussi la volonté des acheteurs, des importateurs et des groupes de restauration de soutenir une autre

région de vins effervescents haut de gamme sur un marché toujours plus concurrentiel.