

Ecrit par le 12 avril 2025

Orange : un nouveau Palais du vin va voir le jour



Un nouveau [Palais du Vin](#) va bientôt sortir de terre à Orange pour promouvoir le savoir-faire des [Vignerons indépendants](#).

La première pierre vient d'être posée vendredi dernier, non loin de la sortie de l'autoroute A7 d'Orange-Sud. Là où trône un avion de chasse sur le rond-point. Il y a presque un quart de siècle, en novembre 1999, c'étaient alors Elisabeth Guigou, Garde des Sceaux - Ministre de la Justice et Jacques Bompard, maire d'Orange qui posaient la première pierre de l'ancien Palais du vin de 300m².

Un lieu de ventes, de dégustations et de rencontres autour des vins de la vallée du Rhône des Vignerons indépendants. Ce syndicat créé en 1976 regroupe aujourd'hui 7 000 adhérents répartis dans 32 fédérations départementales, dont celle de Vaucluse qui a vu le jour en 1978, et 10 fédérations régionales.

[Lire également : "Les Vignerons Indépendants de Vaucluse ont un savoir-faire et ils veulent le faire savoir!"](#)

La première richesse de Vaucluse

Dans la Vallée du Rhône, la Fédération est présidée par [Thierry Vaute](#), du Domaine de la Pigeade à Beaumes-de-Venise. En Vaucluse, deuxième fédération à avoir été créée après celle de l'Aude, la fédération des Vignerons Indépendants regroupe 400 domaines pour 11 000ha de vignes dont 4 500

Écrit par le 12 avril 2025

certifiés bio et 2 300 labellisés HVE (Haute valeur environnementale).

Des vigneron répartis dans 49 appellations pour une production de 430 000hl de vin par an et qui représentent 1 700 salariés et 4 100 saisonniers.

Lors de la pose de cette première pierre, Yann Bompard a notamment pris la parole pour rappeler que « le monde vigneron souffre avec les caprices de la météo, il est attaqué par la concurrence, les réglementations sans fin, les normes européennes contraignantes à l'excès. Pourtant l'agriculture est la première richesse de Vaucluse, avec la cerise, la lavande, le raisin, le melon. Cet écrin mettra en valeur le travail et le savoir-faire de tous nos vignerons ».

Coût du bâtiment : 1,5M€. Il sera inauguré à la fin de l'année.



De gauche à droite : Thierry Vaute, président de la fédération des Vignerons Indépendants, Yann Bompard, maire Orange, Christian Mounier, conseiller départemental en charge de l'agriculture, Bernard Roudil, sous-préfet de Carpentras, Marie-France Lorho, députée Orange, et Jacques Bompard, ancien maire qui avait, en 1999, posé la première pierre de l'ancien Palais des Vins avec Élisabeth Guigou alors Ministre de la Justice

Les Vignerons Indépendants de Vaucluse ont un savoir-faire et ils veulent le faire savoir!

Ecrit par le 12 avril 2025



Sous l'impulsion de son président, [Thierry Vaute](#) (du Domaine de la Pigeade à Beaumes de Venise) et de son directeur, [Pierre SAYSSET](#), connu comme le loup blanc dans le monde de la viticulture, la Fédération de Vaucluse a été la 2ème à être créée en France, en 1978, un an après celle de l'Aude. Avec une Charte et un triple credo : le Vigneron Indépendant cultive sa vigne en respectant son terroir, il fait lui-même son vin et il enfin il le vend en faisant partager sa passion.

Aujourd'hui, dans la Vallée du Rhône, il y a 11 150 hectares de vignobles entre les mains de cette Fédération qui ont donné environ 320 000 hectolitres de vin en 2021 et sans doute 430 000hl cette année. La répartition des modes de culture est largement bio (38%), en HVE (haute valeur environnementale, 27%) et conventionnelle (seulement 35%). La moitié de cette production est vendue en bouteilles, l'autre en vrac et cela donne du travail à 4 700 saisonniers et 1720 salariés à temps plein. Existente également 32 autres Fédérations départementales, d'autres régionales et une Confédération nationale qui chapeaute le tout avec un logo « vigneron indépendant » apposé sur le col des bouteilles, un

Ecrit par le 12 avril 2025

label, un emblème, une marque collective qui véhicule les valeurs qui unissent les vignerons dans un savoir-faire exceptionnel.

A quoi sert cette Fédération? « A aider les viticulteurs. Ils sont seuls avec leur personnel dans leur exploitation, ils ne connaissent pas par cœur le mille-feuille des règlementations douanières, des normes, des directives européennes qui évoluent de longue, donc nous avons des spécialistes juridiques qui les accompagnent gratuitement pour monter leurs dossiers de subventions, connaître les règles de l'arrachage, la protection contre les calamités agricoles (grêle, gel, sécheresse, inondations, stress hydrique...) » ajoute Thierry Vaute. « La Fédération fait le maximum pour qu'ils affichent leur domaine sur un site internet, qu'ils soient plus visibles, qu'ils touchent un plus large public en vendant à distance et en exportant ».

« Il fallait nous faire connaître, organiser des salons, rencontrer nos clients, leur expliquer notre travail de la vigne, notre attachement à nos racines, à la transmission envers les plus jeunes générations de vignerons, nos valeurs environnementales »

Thierry Vaute, Président de la Fédération des vignerons indépendants de Vaucluse

En 2001, a été construit à Orange-Sud un « Palais du Vin » de 1 300m², lieu unique de dégustation et d'achat de bouteilles de 150 domaines des Vignerons indépendants de la Vallée du Rhône avec un restaurant qui ne désemplit pas.

« Après la crise sanitaire, le confinement, la fermeture des restaurants, les prêts garantis par l'Etat que certains ont du mal à rembourser, cette année, on a l'inflation, un renchérissement du coût des matières premières, le verre, les palettes, le carton, les étiquettes, les bouchons, le fuel... » précise Pierre SAYSSET. Mais il ajoute aussitôt : « Heureusement, la récolte est belle, la qualité est au rendez-vous ». Autre préoccupation des vignerons les assurances. « Avec le changement climatique, les épisodes extrêmes se multiplient. Les barèmes sont basés sur le potentiel de production et ils sont onéreux. Certains n'ont pas les moyens de s'assurer » regrette Thierry Vaute.

[Céline Barnier](#) est vigneronne à Sarrians et la seule femme vice-présidente de la Fédération de Vaucluse. « Nous devons communiquer, recevoir davantage de consommateurs dans nos vignes, leur montrer l'envers du décor, comment les grains de raisin sont ramassés, arrivent en cave, sont vinifiées, leur donner envie d'acheter ce que nous produisons ». C'est pourquoi, régulièrement sont organisés des pique-nique dans les vignobles ou des « vendanges d'un jour » où les amateurs sont équipés d'un sécateur, taillent les grappes de Syrah, de Grenache, de Mourvèdre avec les saisonniers et partagent le soir un superbe dîner convivial chez le vigneron.

Lire aussi : [“Devenez vendangeur le temps d'une journée”](#)

Contact :

vigneron-independant.com

Ecrit par le 12 avril 2025

www.fvivr.fr

04 90 11 50 05

