Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 5 décembre 2024

Les Chineurs de Malts, un nouveau whisky made in Vaucluse élaboré et distillé au Thor



Au départ, c'est Loïc Puviland, diplômé de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui installe en 2011 à l'Isle-sur-la-Sorgue, dans la zone de la Petite Marine, sa cave de 160 m² avec un millier de références de spiritueux, rhums, champagne et surtout whiskies. Il tisse des liens avec un œnologue de Châteauneuf-du-Pape, Jean-Yves Pomaret, et germe dans leurs têtes l'idée d'une distillerie artisanale de whisky.

Ainsi naît, à quelques kilomètres de là, sur la Zone Saint-Joseph au Thor, la Distillerie Les Chineurs de Malts. C'est la 2e en Vaucluse, après celle du Château du Barroux. « Nous, nous travaillons en partenariat avec le Lycée Agricole La Ricarde, à l'Isle-sur-la-Sorgue. Nous avons sélectionné de l'orge bio que nous avons semé dans son jardin, sur cinq hectares », explique Loïc Puviland.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 5 décembre 2024

« Il y a un essor des brasseries artisanales en France, ajoute-t-il. Nous avons acheté un alambic en cuivre à Cognac, terroir d'une eau-de-vie iconique labellisée AOC depuis 1909. Nous nous sommes aussi procurés une cinquantaine de vieux fûts de chêne de 200 à 350 litres à Châteauneuf-du-Pape, à Tain l'Hermitage chez Michel Chapoutier, à Xeres, à Madère, mais aussi auprès de producteurs de Bourbon aux États-Unis, en Écosse. »



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 5 décembre 2024



©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

La distillation passe par plusieurs étapes à partir d’orge maltée. Elle est concassée puis brassée dans une cuve d’eau chaude pour que les enzymes transforment l’amidon en sucres ‘fermentescibles’. Ensuite,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 5 décembre 2024

place à la fermentation. Le moût filtré est transféré dans les fûts. On ajoute alors des levures et le sucre est métamorphosé en alcool, une étape qui dure entre quatre et sept jours.

Arrive alors le moment crucial de la distillation double, 'à repasse'. « Dans un 1er temps, l'alcool titre entre 22° & 28° et on passe de 2 000 litres à 600l. Après un 'cœur de chauffe' dans un second temps, le distillat affiche autour de 68°. Enfin, c'est le moment de passer dans le chai de vieillissement, pendant 3 ans pour obtenir l'appellation 'whisky'. Avec le climat méditerranéen, la chaleur fait évaporer autour de 5 à 7% du distillat, c'est trois fois plus qu'en Écosse où il pleut et il fait moins chaud. C'est ce qu'on appelle 'la part des anges' mais notre extraction ici est plus rapide, plus intense avec une belle couleur or pour notre whisky », précise Jean-Yves Pomaret.

Leur 1re cuvée ambrée vient de sortir. 'Réal 001' qui titre 46° en single malt est en vente 59€ les 50cl sur le site des Chineurs de Malts.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Andrée Brunetti le 5 décembre 2024

Contact : contact@leschineursdemalts.com / 04 32 70 16 97