

## Depuis 1835, la Distillerie A. Blachère s'affaire pour créer des saveurs, séduire et fidéliser sa clientèle



**Sandrine et son mari Raphaël Vannelle représentent la 8<sup>e</sup> génération de cette success-story familiale implantée à Châteauneuf-du-Pape depuis bientôt 200 ans.**

« 2025 a été une bonne année, les consommateurs ont plébiscité les produits authentiques, régionaux dont ils connaissent l'histoire en toute transparence. Qui les fabrique, où, avec quels moyens, quelles matières premières, leur sourcing. Ils préfèrent ça aux fonds de pension venus on ne sait d'où », explique Raphaël Vannelle.

Bilan 2025 ? 1 300 000 bouteilles de sucré vendues. Avec en vedette le fameux Pac à l'eau au citron qui vient de fêter ses 60 ans et se vend comme des petits pains (800 000 unités), suivi du Fun Bleu au goût intense de chlorophylle. « Cet été, nous avons proposé des magnums pour ces deux produits phares avec une centaine de bouteilles numérotées qui ont fait un tabac ! » Côté alcools, 150 000 bouteilles ont été commercialisées comme le Pastis Marra ou Le Camarguais, des liqueurs comme l'Origan du Comtat, l'Elixir du Mont-Ventoux et une nouveauté, la verveine avec bouchon cacheté à la cire. Également de la Crème de Cassis et de myrtille. « Nous avons aussi une gamme supplémentaire de Marcs de Châteauneuf millésimés de 2010 à 2015 qui élargit la gamme. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 décembre 2025

Près d'une trentaine de sirops sortent de la Distillerie A. Blachère, menthe, grenadine, fraise, framboise, orange, melon, lavande, orgeat, pêche, figue, violette, anis, barbe à papa. Et des saveurs supplémentaires comme réglisse, banane, fruits de la passion, kiwi, caramel. « Et surtout du cola sans bulles, peu sucré donc peu calorique qui s'arrache », précise le patron.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Malgré la crise, la hausse du prix des matières premières, de l'énergie, du prix du verre, du transport et la baisse du pouvoir d'achat, « Nous avons bloqué nos prix depuis 3 ans mais nos ventes ont progressé, notre chiffre d'affaires aussi à 5M€ (+6%). Mais cela est dû à l'apport de nouveaux clients car notre clientèle habituelle, elle, a freiné sur les dépenses (-4% à -5%). Nous avons aussi élargi et intensifié notre rayon de commercialisation vers le Var, les Alpes-Maritimes, mais aussi Toulouse, nous avons également tous les réseaux de la grande distribution de proximité à Avignon Nord et Sud, dans le Luberon, les Alpilles. »

Un grand projet à partir de 2026, annonce Raphaël Vannelle. « Moderniser, agrandir, restructurer notre outil, notre site de production, de stockage, d'accueil et de vente, ici à Châteauneuf-du-Pape. Avec Sandrine, on y réfléchit depuis 7 ans, c'est long le temps administratif avec toutes les normes, un vrai parcours du combattant. Mais nous le faisons pour conforter notre maison, pour la pérenniser, pour que la [Distillerie Auguste Blachère](#) demeure pendant encore de longues années, des décennies, pour nos enfants. Nous le faisons aussi pour nos 14 salariés, ils ont souvent des tâches physiques pénibles, porter des volumes importants de cartons de bouteilles, cela facilitera leur quotidien, les soulagera. »

Et comme Raphaël Vannelle a une autre corde à son arc, la BD, il a déjà coché la date du 13 juin prochain sur son agenda. Ce jour-là, il fera venir comme parrain du festival Châteauneuf en Bulles 2026, l'actuel dessinateur de *Tanguy et Laverdure*, Sébastien Philippe. Les *Chevaliers du Ciel* avaient été créés il y a plus de 60 ans par Albert Uderzo et Jean-Michel Charlier. Et donné en 2005 un film avec Benoît Magimel

et Clovis Cornillac tourné en partie à la Base Aérienne 115 d'Orange-Caritat.



Raphaël Vannelle. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi