

Ecrit par le 31 janvier 2026

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^e 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 Marc de Châteauneuf millésimés de 2010 à 2015 qui élargit la gamme. »

Ecrit par le 31 janvier 2026

Près d'une trentaine de sirops sortent de la Distillerie A. Blachère, menthe, grenade, 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

Ecrit par le 31 janvier 2026

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



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

Distillerie Le Vadrouilleur : des spiritueux sur mesure

Ecrit par le 31 janvier 2026



La distillerie Le Vadrouilleur a été créée en 2022 par Didier, Claire et leur fils Théo Arnulf, sur la commune de Sault. L'entreprise familiale, qui a 130 ans, était auparavant une distillerie d'huiles essentielles de lavande.

« Mes arrière-grands-parents ont lancé notre affaire familiale, sur le marché des huiles essentielles. Pendant plus d'un siècle, ma famille maternelle a distillé de la lavande, produit emblématique du plateau de Sault », explique Théo Arnulf, quatrième génération de la famille. En 2000, la production s'arrête. En 2019, Théo et ses parents récupèrent la distillerie et effectuent les aménagements nécessaires pour pouvoir produire des spiritueux.

Du gin puis du pastis

Le premier produit lancé par l'entreprise familiale est du gin, grâce à des matières premières issues des herbes locales. En 2023, le pastis est proposé, suivi d'une liqueur à la menthe, d'une autre à la verveine et du vermouth. En 2025, l'entreprise a sorti une nouveauté remise au goût du jour avec l'élixir du Col des abeilles qui avait été oublié depuis sa création il y a 250 ans par un moine. Le dernier produit lancé est de la liqueur d'orange amère.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Une vente diversifiée

La commercialisation des produits se réalise auprès des cavistes et épiceries spécialisées dans toute la France, avec 250 clients. Elle se fait également en vente directe sur les sites de Sault et de Nice. Elle vend également une petite partie sa production auprès des restaurateurs vauclusiens. Elle est aussi présente à la Maison des Agriculteurs qui vient d'ouvrir ses portes à Monteux.

Les deux infos :

- La gamme des produits est décliné en provençal comme le gin Mistello qui signifie spiritueux
- L'entreprise va lancer son propre whisky en 2028. En 2023, la société a enfûté des eaux de vie de malt pour sortir un whisky

Un nouveau pôle à Nice

« Ma famille du côté de ma mère est de Sault. Du côté de mon père, elle est originaire de Nice. La famille Arnulf exploitait encore il y a peu une société de sirops. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé

Ecrit par le 31 janvier 2026

de lancer mi 2025 une micro-distillerie dans les Alpes-Maritimes, plus particulièrement orientée sur les spiritueux à base d'agrumes. Nous avons mis un alambic sur place, beaucoup plus petit que celui de Sault », explique Théo Arnulf. L'objectif de cette nouvelle production est de fabriquer sur mesure à leur nom des gins et des pastis pour les restaurateurs selon leur choix précis. Le projet est également de le développer à Sault dans un second temps.

Les projets de l'entreprise sont de continuer à sortir de nouveaux produits chaque année et d'obtenir des prix comme cela été le cas en 2025 avec l'obtention de la médaille d'or au Salon de l'agriculture pour le gin et l'argent pour le pastis

Trois pôles d'activité de l'entreprise :

- Le premier pôle concerne la distillerie classique avec le site de Sault
- Le second se trouve à Nice avec la micro-distillerie sur mesure
- Le troisième concerne des ateliers pédagogiques de deux heures où les clients viennent distiller leur propre gin ou assembler leurs propres pastis. Ils créent leur recette, distillent, réalisent la conception de leur étiquette et repartent avec leur bouteille

Ecrit par le 31 janvier 2026



La distillerie en chiffres :

- Un alambic hybride de 500L, 5 m de long et 4 m de haut permettant de fabriquer différents spiritueux comme le gin et le whisky
- Chiffre d'affaires 2024 : 150 000 €, idem en 2025

Ecrit par le 31 janvier 2026

Après le succès de sa première cuvée de whisky, le Château du Barroux prépare déjà l'arrivée de la nouvelle

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

En 2021, Fanny et Jean-Baptiste Vayson de Pradenne ont repris le Château du Barroux, qui est dans la famille Vayson de Pradenne depuis près d'un siècle. Cette année, leur whisky à base de petit épeautre, distillé sur place, sort de terre avec déjà une deuxième cuvée qui sera disponible à la vente dès le jeudi 27 novembre.

Le Château du Barroux, au-delà d'être Monument historique imposant et surplombant le village du même nom, est une distillerie de whisky à base de petit épeautre. Alors que sa première cuvée, qui a vu le jour en octobre dernier, a rapporté un franc succès auprès des amateurs de ce spiritueux qui se sont précipité pour mettre la main dessus, la deuxième cuvée, surnommée « Symphonie des terroirs » lui succède d'ores et déjà et sera en vente au Château à partir du jeudi 27 novembre.

Ecrit par le 31 janvier 2026



© Château du Barroux

Cette cuvée de whisky 100% petit épeautre (contre 65% pour la première cuvée) représente « une combinaison harmonieuse de puissance et douceur », révèle le distillateur. Distillé dans un alambic Orthès datant des années 1930, ce whisky une robe lumineuse et ambrée avec des reflets cuivrés. Au nez, une large palette aromatique s'annonce à celui qui la déguste, avec des notes de céréales, cire d'abeille et noisettes/ amandes légèrement grillées, boisées et enrobées de subtiles touches de litchi, tilleul, pamplemousse, zestes de mandarine et une pointe de confiture de lait. En bouche, souplesse et onctuosité seront au rendez-vous.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Pour en apprendre plus sur comment les whiskies du Château du Barroux sont élaborés, il est possible de visiter la distillerie ([réservation obligatoire](#)) ou bien de participer à [des ateliers](#) autour du breuvage ou autour des céréales comme le petit épeautre, ou bien au concert-dégustation Le Temps d'un Whisky, dont plusieurs représentations sont proposées au cours de l'année.

[Dégustation originale 'Le Temps d'un Whisky' au Château du Barroux : on a testé pour vous](#)

Distillerie Manguin, la quintessence des fruits au cœur de ses liqueurs et eaux-de-vie

Ecrit par le 31 janvier 2026



Sur l'Ile de la Barthelasse, entre Gard et Vaucluse, entre Fort Saint-André et Palais des Papes, des dizaines de poiriers ont été plantés dans les années 40 par Claude Manguin. Et en 2011, c'est la famille Hanquiez, Béatrice et Emmanuel qui a pris les choses en main, avec la complicité d'un trio d'alambics Marius, César et Olive.

A leur actif, la préservation d'une tradition artisanale qui respecte les fruits et leur maturité, les herbes et les aromates comme le thym qu'on retrouve dans leur liqueur de Farigoule, les abricots, mandarines, clémentines corses, cerises, prunes, citrons, reine-claude dorée du Ventoux mais aussi la bergamotte ou la lavande. Egalement des whiskies, du pastis, de « l'oliv'vodka » et de « l'olive gin », le cocktail préféré de Bond, James Bond.

Ecrit par le 31 janvier 2026



©AB/L'Echo du Mardi

« Malgré la crise, l'inflation, le contexte insécurité en France et à l'international on s'en sort pas mal en 2024 » résume le patron, [Emmanuel Hanquiez](#). « On exporte bien en Angleterre, aux USA, en Italie, Allemagne, Suisse. Notre stratégie est aussi concentrée sur les cavistes et les restaurants étoilés de Saint-Tropez, Courchevel ou Saint-Barthélemy aux Antilles. Plus près d'ici, à La Mirande, la Coquillade, à l'Oustau de Baumanière. Mais aussi dans les bars à cocktails premium. Nous travaillons avec un chef barman d'un 5 étoiles de Dinard, le Castelbrac qui a mis au point un mix, le « Lemon Tart » où il incorpore du citron et de l'oliv gin. Il y a aussi créé l'oli'gin citrus associé à la clémentine et au citron bergamote et remis au goût du jour le French 75, avec du champagne ». Parmi les produits fétiches de la Maison Manguin, le fameux alcool de Poire Williams avec le fruit à l'intérieur de la bouteille et aussi le Caraxès, mariage réussi entre eau-de-vie de poire et rhum ambré des Caraïbes.

Ecrit par le 31 janvier 2026



©AB/L'Echo du Mardi

Manguin, s'invite évidemment sur les tables de fête pour les repas de fin d'année et en amont, participe au « Marché de Noël de la Mirande » à Avignon ce week-end. Et vous attend les 14 et 21 décembre dans sa boutique de La Barthelasse pour des dégustations et des idées-cadeaux, des truffes au chocolat à la poire mises au point par l'artisane-chocolatière de la Rue des Trois Faucons, Aline Géhant. Des visites sont aussi organisées le jeudi et vendredi à 11h, et le samedi à 11h et 15h sur réservations. Et en prime, vous pourrez contempler sans leur show-room cosy une crèche de Noël conçue et réalisée par une « MOF » (Meilleure Ouvrier de France) d'Arles, Evelyne Ricord qui a créé un « Santon Manguin » qui tient une bouteille d'eau-de-vie dans une main et une poire Williams dans l'autre.

Ecrit par le 31 janvier 2026



©AB/L'Echo du Mardi

Avec sa femme Béatrice et ses deux autres collaboratrices, Tiffany et Lisa, Emmanuel Hanquiez a commercialisé plus de 40 000 bouteilles cette année et, malgré la crise ambiante, son chiffre d'affaires a progressé de 6%.

Contact : manguin.com

Ecrit par le 31 janvier 2026

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 2^e 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.

Ecrit par le 31 janvier 2026

« 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. »



Ecrit par le 31 janvier 2026



©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,

Ecrit par le 31 janvier 2026

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 1^{er} 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 1^{re} 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

Ecrit par le 31 janvier 2026

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

Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »



©Lône Distillerie

Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

contact@lone-distillerie.com

Ecrit par le 31 janvier 2026



©Lône Distillerie



Manguin sur la Barthelasse : des fruits, de la passion, une distillation inégalable

Ecrit par le 31 janvier 2026



Marius, César et Olive trônent dans la cave. Ce ne sont pas des héros de Pagnol mais les trois alambics qui distillent tous les fruits de cette maison artisanale et familiale créée en 1957 par un agronome, Claude Manguin. Elle a été reprise en 2011 par [Béatrice](#) et [Emmanuel Hanquiez](#).

Poires Williams du verger à deux pas, mais aussi pêches, abricots, clémentines et mandarines corses, lavandes, melons, cerises, citrons, bergamotte, prunes venus de toute la Provence donnent liqueurs et eaux-de-vie, sans oublier les rhums, whiskies single malt, bourbons et pastis qui exhalent leurs parfums comme la farigoule (thym).

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Avec sa femme Béatrice, Emmanuel Hanquiez parie sur la tradition du bon goût des fruits du terroir provençal, mais il innove également, avec par exemple 'Caraxès', un blend rhum-poire. En été 2021, un arboriculteur du Barroux lui a proposé des tonnes de Reine-Claude dorée, une prune qu'il a laissée macérer dans un fût qui avait contenu du Muscat de Beaumes-de-Venise, puis elle a tranquillement vieilli pendant 2 ans et il l'a commercialisée en septembre. « Un expert en spiritueux, Cyril Mald a écrit que notre Reine-Claude 45° déroulait une composante fruitée unique, miellée. Quant à la 59,6°, elle est gorgée de soleil. » Le patron de Manguin a aussi sorti un 'Single malt whisky' patiné de poire, puisqu'il a été élevé dans un tonneau qui avait contenu de l'eau-de-vie de poire. Au rayon nouveautés, un 'Pastis Olive', une marque de Marseille dont l'étiquette vient d'une fresque qui tapisse un des murs de la mairie, sur le Vieux-Port.



Emmanuel et Béatrice Hanquiez

Malgré le Covid en 2019 et la crise sanitaire qui a suivi pendant des mois, la [Maison Manguin](#) a poursuivi sa croissance. « Nous avons engagé un nouveau chef d'exploitation, André-Xavier, ingénieur de

Ecrit par le 31 janvier 2026

formation, Lisa qui est très polyvalente et gère les visites de la boutique, Tiffany qui s'occupe de la production, explique Emmanuel. Avec ma femme à la distillation et au développement et moi, nous sommes cinq, une équipe réduite, mais soudée et dynamique. »

Les visites, justement, elles se développent avec ce qu'on appelle le 'Spirit Tourisme'. « Ca nous permet d'ouvrir la distillerie à des expériences, de dégustation, des masterclasses assorties de bouchées de fromages, poursuit-il. La prochaine est prévue le 14 décembre (18h 30 - 20h 30), 30€ l'entrée dont 20€ sont déductibles des achats. Nous avons aussi programmé deux samedis de fête, les 16 et 23 décembre (10h-18h) avec des idées cadeaux, comme des truffes de chocolat à la poire à petit prix ou des cocktails. »

« Évidemment, l'inflation, le prix de l'énergie et des matières premières qui explosent nous impactent sérieusement, on a jonglé avec les tarifs, notamment du verre, on a subi des ruptures de stocks, mais on s'est bougé, on a commercialisé des produits qui sortent du lot. Notre 'Olive Gin' célèbre puisque inclu dans le cocktail préféré de James Bond, a fait un tabac. Et nous continuons à afficher nos produits dans les plus grands établissements : la Coquillade, la Mirande, Pollen, Bibendum, dans le Vaucluse, le Lutetia, le George V et le Ritz à Paris, le nouveau Carlton à Cannes. Nous avons aussi des bouteilles qui partent sur l'île Saint-Bathélémy, le Saint-Tropez des Caraïbes. »

En 2023, la Maison Manguin a distillé 50 000 bouteilles, elle affiche un chiffre d'affaires en hausse : 700 000€ contre 600 000€ en 2021.

Ecrit par le 31 janvier 2026

