

Ecrit par le 16 février 2026

Trois whiskies distillés au Thor distingués par les French Drinks Awards



Trois spiritueux de la distillerie [Les Chineurs de Malts](#), installée au Thor, ont reçu des médailles lors du concours French Drinks Awards qui a dévoilé son palmarès lors du Whisky Live Paris, le plus grand salon des spiritueux en France.

« L'engouement autour des whiskies français ne cesse de grandir, et nous sommes heureux de contribuer à cette belle dynamique avec passion et créativité », déclarent [Loïc Puviland](#) et [Jean-Yves Pomaret](#), à la tête de la distillerie artisanale de whisky Les Chineurs de Malts au Thor.

Leur travail et leur passion ont été récompensés par le concours French Drinks Awards qui célèbre et distingue les boissons produites en France comme les gins, liqueurs, rhums, vodkas, whiskies, cognacs, Armagnacs, calvados et bien d'autres.

Trois whiskies thorois distingués

Évalués par un jury composé de professionnels de l'industrie, trois whiskies de la distillerie thoroise ont

Ecrit par le 16 février 2026

reçu une médaille :

- Le whisky 'Insulae' a décroché la médaille d'or dans la catégorie 'Small Batch' (*ndlr : assemblage de whiskies provenant de différents fûts*)
- Le whisky 'Cœur de l'Isle' a obtenu la médaille d'argent dans la catégorie 'New Make Spirit' (*ndlr : distillat incolore qui sort directement de l'alambic, avant toute maturation en fût*)
- Le whisky 'Magic Cask' a, lui aussi, été récompensé avec une médaille d'argent dans la catégorie 'Single Cask' (*ndlr : whisky qui provient d'un seul et unique fût de vieillissement*)

Ecrit par le 16 février 2026

Catégorie Small Batch Single Malt



Ecrit par le 16 février 2026

Catégorie New Make & Young Spirit



Ecrit par le 16 février 2026

Catégorie Single Cask Single Grain



Ecrit par le 16 février 2026

©French Drinks Awards / Les Chineurs de Malts

« Les médailles sont éphémères, certes, mais elles symbolisent le travail, l'exigence et la passion que nous mettons chaque jour dans nos créations », concluent les deux distillateurs.

[Les Chineurs de Malts, un nouveau whisky made in Vaucluse élaboré et distillé au Thor](#)

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

Ecrit par le 16 février 2026



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.

« 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 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 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 16 février 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 16 février 2026

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