

Ecrit par le 16 février 2026

Distillerie Le Vadrouilleur : des spiritueux sur mesure



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

Ecrit par le 16 février 2026

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.



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 Montoux.

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



Ecrit par le 16 février 2026

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 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 16 février 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

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

Ecrit par le 16 février 2026





Ecrit par le 16 février 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 16 février 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 a 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 16 février 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](#)

Trois whiskies distillés au Thor distingués par les French Drinks Awards



Trois spiritueux de la distillerie [Les Chineurs de Malt](#), installée au Thor, ont reçu des



Ecrit par le 16 février 2026

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 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

**FRENCH
DRINKS
AWARDS
— 2025 —
GOLD**



Ecrit par le 16 février 2026

Catégorie New Make & Young Spirit



Ecrit par le 16 février 2026

Catégorie Single Cask Single Grain

**FRENCH
DRINKS
AWARDS
—2025—
SILVER**



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](#)

Dégustation originale 'Le Temps d'un Whisky' au Château du Barroux : on a testé pour vous

Ecrit par le 16 février 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. Aujourd'hui, le Château, qui accueille quotidiennement de nombreux visiteurs, est aussi une distillerie de whisky à base de petit épeautre. Un spiritueux made in Vaucluse à découvrir lors d'un spectacle-dégustation, 'Le Temps d'un Whisky'. La prochaine date est fixée au vendredi 21 février.

Avant même la sortie de la 1^{re} cuvée de whisky du Château du Barroux, tant attendue par les amateurs de ce spiritueux, le monument vauclusien présente le spectacle-dégustation 'Le Temps d'un Whisky'. Les spectateurs peuvent donc obtenir un avant-goût des futurs whiskys du Château, mais d'une manière un peu plus originale qu'une simple dégustation.

Après une première date en novembre dernier qui a affiché complet, le Château a d'ores et déjà prévu cinq dates pour les mois à venir, la prochaine étant le vendredi 21 février. Pour 40€ par personne (non accessible aux personnes à mobilité réduite), vous pourrez profiter d'un spectacle qui met en lumière



Ecrit par le 16 février 2026

l'art de la distillation et les whiskys du Château du Barroux.

[Château du Barroux, histoire d'une renaissance programmée à travers les siècles](#)

Musique, théâtre... et whisky

Entre poésies, apartés théâtraux, et chansons, le tout accompagné par la mélodie du piano jouée par Philippe Seigneur, Camille Pasquier et Fanny Vayson proposent un voyage sensoriel de deux heures autour du whisky et du vin.

« Les barriques sont le trait d'union entre le vin et le whisky. »

Fanny Vayson

On apprend que les whiskys, à base de petit épeautre de Haute-Provence, sont vieillis dans des barriques de vin, comme le Sauternes par exemple. Un lien très important dans l'élevage des whiskys du Château, qui est beaucoup mis en avant lors du spectacle dégustation.

Ecrit par le 16 février 2026



Les barriques dans lesquelles vieillissent les whiskys. ©Château du Barroux

Apprendre à déguster

En même temps d'en apprendre plus sur les whiskys distillés au Barroux, les spectateurs peuvent les apprécier. Et c'est justement tout l'intérêt des événements 'Le Temps d'un Whisky'. Fanny, la propriétaire du Château, présente non seulement le spectacle aux côtés de Camille, mais elle est surtout l'œnologue et maître assembleur de la distillerie. Qui mieux qu'elle pour donner un cours de dégustation de whisky au public ?

Et attention ! Vous ne verrez ni glaçon ni soda dans votre whisky au Château du Barroux ! C'est par les yeux que commence la dégustation, il faut d'abord observer la couleur du breuvage, qui peut aller du transparent (tel de l'eau) au brun foncé. Cette couleur peut indiquer la durée de maturation, ou encore la complexité du whisky. Ce n'est qu'après que le nez s'aventure près du verre, avant de mettre la boisson en bouche. « Même quand on le garde en bouche, sans l'avalier, on peut sentir tous les arômes du whisky grâce à des récepteurs olfactifs qu'on a sur la langue par exemple », explique Fanny. D'autres subtilités autour de l'art de la dégustation et du whisky sont aussi révélées lors de ce spectacle dégustation.

Ecrit par le 16 février 2026



Les whiskys à déguster pendant 'Le Temps d'un Whisky'. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un public ravi

Au terme du spectacle, les applaudissements fusent. Tous sont ravis. Certains ont appris à déguster un whisky dans les règles de l'art, d'autres en ont découvert davantage sur la distillation au Château du Barroux.

« Quand sortira la première cuvée de votre whisky ? Est-ce qu'on peut réserver ? », peut-on entendre de part et d'autres de la salle qui accueille le spectacle. Les spectateurs sont déjà prêts à acheter le whisky de l'établissement, qui devrait être en vente à partir d'octobre prochain.

Une chose est certaine, le Château du Barroux n'en finit pas de fasciner. Il a d'ailleurs récemment fait l'objet d'un reportage intitulé « Passion patrimoine : terroirs d'excellence dans les Alpes provençales » dans l'émission télévisée *Des Racines et des Ailes* sur France 3. Pour voir le replay complet du reportage, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 16 février 2026

Extrait de l'émission :

Prochain spectacle dégustation le vendredi 21 février. 18h30. 40€ ([réservation en ligne](#) ou par téléphone au 04 90 28 20 02). Château du Barroux.

**SPECTACLE
DÉGUSTATION**

« Le temps d'un Whisky »

CAMILLE PASQUIER & FANNY VAYSON
PHILIPPE SEIGNEZ AU PIANO

Château du Barroux
DISTILLERIE - SASRIE EN VALLÉE

RETROUVEZ LES
PROCHAINES DATES
EN SCANNANT ICI :

INFOS ET RÉSERVATIONS PAR TÉLÉPHONE (04.90.28.20.02) OU SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.CHATEAUDUBARROUX.COM

Châteauneuf-du-Pape : le marché gastronomique fait son retour pour Noël



[Les Taulejades](#), le marché gastronomique de Châteauneuf-du-Pape, se tiendra du vendredi 13 au dimanche 15 décembre prochains. A cette occasion, près [d'une soixantaine d'exposants](#) seront présents : des vignerons, des brasseurs et des producteurs de terroir venus des quatre coins de la France qui se donneront rendez-vous dans la [salle Dufays](#) de la commune vaclusienne à la fois plus ancienne AOC de France et '[Site Remarquables du Goût](#)'.

Ecrit par le 16 février 2026



Une soixantaine d'exposants sont attendus. DR

« Un rendez-vous incontournable avant les fêtes, expliquent les organisateurs. Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale autour de grandes tablées pour vous restaurer, découvrir des produits d'exception, et remplir vos placards de délices pour les fêtes de fin d'année. »

Outre un marché festif permettant de découvrir et déguster des produits du terroir, Les Taulejades c'est aussi un lieu de restauration sur place avec des repas servis en musique toute la journée de 10h à 23h.

[Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie](https://les-taulejades.com/billetterie)

L'événement propose également toute une série d'Ateliers de dégustation pour découvrir de nouveaux accords et saveurs lors de rendez-vous exclusifs :

- Atelier épicé 'Poivres & Vins' : initiation aux alliances subtiles entre les poivres et épices de [Sarabar](#) et les vins soigneusement sélectionnés par les exposants. L'occasion de partir à la découverte d'associations inattendues pour réveiller ses papilles.

Ecrit par le 16 février 2026

- Atelier 'Spiritueux' afin de voyager dans l'univers des spiritueux avec une dégustation guidée pour apprécier toute la richesse des arômes.

L.G.

[Les Taulejades](#). Tarif d'entrée au marché : 5€ (avec un verre sérigraphié offert). Les vendredi 13 (14h à 23h), samedi 14 (10h à 23h) et dimanche 15 décembre (10h-18h). Salle Dufays. Châteauneuf-du-Pape. Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie



Ecrit par le 16 février 2026

Cave 'V and B' à Avignon-Sud : 'partageur de bons moments'



Cet homme-là, Kevin Turgis est un 'partageur de bons moments' dans sa cave-bar [V and B d'Avignon](#) située dans la zone de Mistral 7.

'V and B' pour vins et bières, mais on y trouve aussi 400 références de whiskies, autant de rhums, de vodkas, spiritueux et liqueurs sur cet espace de ventes, de dégustations, de partage, de rencontres conviviales et de soirées à thèmes lors des matches de rugby du Tournoi des 6 Nations.

A la tête de ce lieu de 300m2 depuis novembre dernier, un normand de 30 ans, Kevin Turgis venu dans le sud pendant le Covid. Depuis, il y a fait des rencontres professionnelles qui l'ont amené à prendre la gérance du V and B dans la zone commerciale de Mistral 7.

« Ici, c'est une ambiance, un état d'esprit qu'on retrouve devant et derrière le comptoir. Avec 700 références de vins par exemple, 3 000 pour les commandes sur internet, nous avons forcément ce que vous aimez déguster. Nos cavistes se décarcassent pour trouver la bonne bouteille de rouge Saint-Préfert de Châteauneuf-du-Pape ou de blanc de chez Michel Chapoutier de Tain l'Hermitage. »

Ecrit par le 16 février 2026



Kevin Turgis, nouveau gérant de la cave V and B à Avignon-Sud.

De toutes les couleurs

Des bières, il y en a de toutes les couleurs, blondes, ambrées, blanches, brunes voire noires, des artisanales, en canettes ou en bouteilles, qu'il se procure en Belgique bien sûr, au Royaume-Uni, au Canada, en Pologne ou en Espagne « C'est un endroit où tout le monde aime se retrouver après le travail, tous les salariés de la zone d'Avignon-Sud, beaucoup d'hommes mais aussi, de plus en plus de femmes qui viennent passer un bon moment, décompresser après le boulot dans une ambiance cool. En plus, on ferme tôt, à 21h 30, donc les clients ne sont jamais partis en titubant », dit-il avec un large sourire.

Ecrit par le 16 février 2026



Des planchas de charcuterie et de fromages sont proposées à l'apéro, du Saint-Nectaire, du Saint-Marcelin, du Brie, de la coppa, du Serrano, du saucisson de sanglier ou de taureau, des toasts de tapenade, de saumon, de sardine ou de Reblochon, de tomates séchées, des flammenkuches, ces tartes alsaciennes à l'oignon flambées, « Nous avons des producteurs artisanaux dans tous les terroirs de l'hexagone qui nous envoient le meilleur de ce qu'ils confectionnent ». Il est vrai que le réseau « V & B » en France, ce sont 260 magasins implantés depuis 2001. Autour de nous, l'enseigne est notamment présente à Plan de Campagne, Orange, Valence, Montélimar et Aubenas.

Ecrit par le 16 février 2026



La cave 'V and B' multiplie les animations et les rendez-vous festifs comme ici lors d'un blindtest.

De nombreux projets

Des slogans décorent la boutique : « Ce n'est pas l'homme qui prend la bière, c'est la bière qui prend l'homme », « Ceci est un bar et bien plus encore », « Drink less, taste more » (Buvez moins mais avec plus de goût)... Kevin Turgis ne se présente pas comme un concurrent de ses confrères, il met volontiers à l'honneur dans ses vitrines des alcools de la distillerie Manguin de la Barthelasse, des rhums arrangés de chez Ferroni à Aubagne et des bouteilles de liqueur de Frigolet de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape. Il a plein de projets en tête, enrichir la liste de ses références, agrandir la cave et la terrasse pour recevoir encore plus de monde et organiser encore davantage de soirées de dégustation avec les meilleurs vignerons et spécialistes de spiritueux, whiskies et rhums de la façade méditerranéenne. Et comme il est normand, évidemment, il n'oubliera pas les vins du Calvados, Pinot noir ou gris, les cidres et poirés et ses eaux de vie.

Contacts : www.vandb.fr

Ecrit par le 16 février 2026

Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille



[Loïc Puviland](#) est à la tête de [la Cave de la Grande Marine](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

Ecrit par le 16 février 2026

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

Un millier de références

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m² avec un large choix de vins, champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avons déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : www.cavegrandemarine.fr - cavedelagrandemarine@gmail.com - 04 32 62 09 78

Ecrit par le 16 février 2026

