

Écrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 Malts](#), installée au Thor, ont reçu des

Écrit par le 18 mai 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 18 mai 2026

Catégorie Small Batch Single Malt



Ecrit par le 18 mai 2026

Catégorie New Make & Young Spirit



Écrit par le 18 mai 2026

Catégorie Single Cask Single Grain

**FRENCH
DRINKS
AWARDS
—2025—
SILVER**



Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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 vaclusien 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 SEIGNEUX AU PIANO

Château du Barroux
DISTILLERIE & SAISON EN VAUCLUSE

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

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

Écrit par le 18 mai 2026

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 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 2026

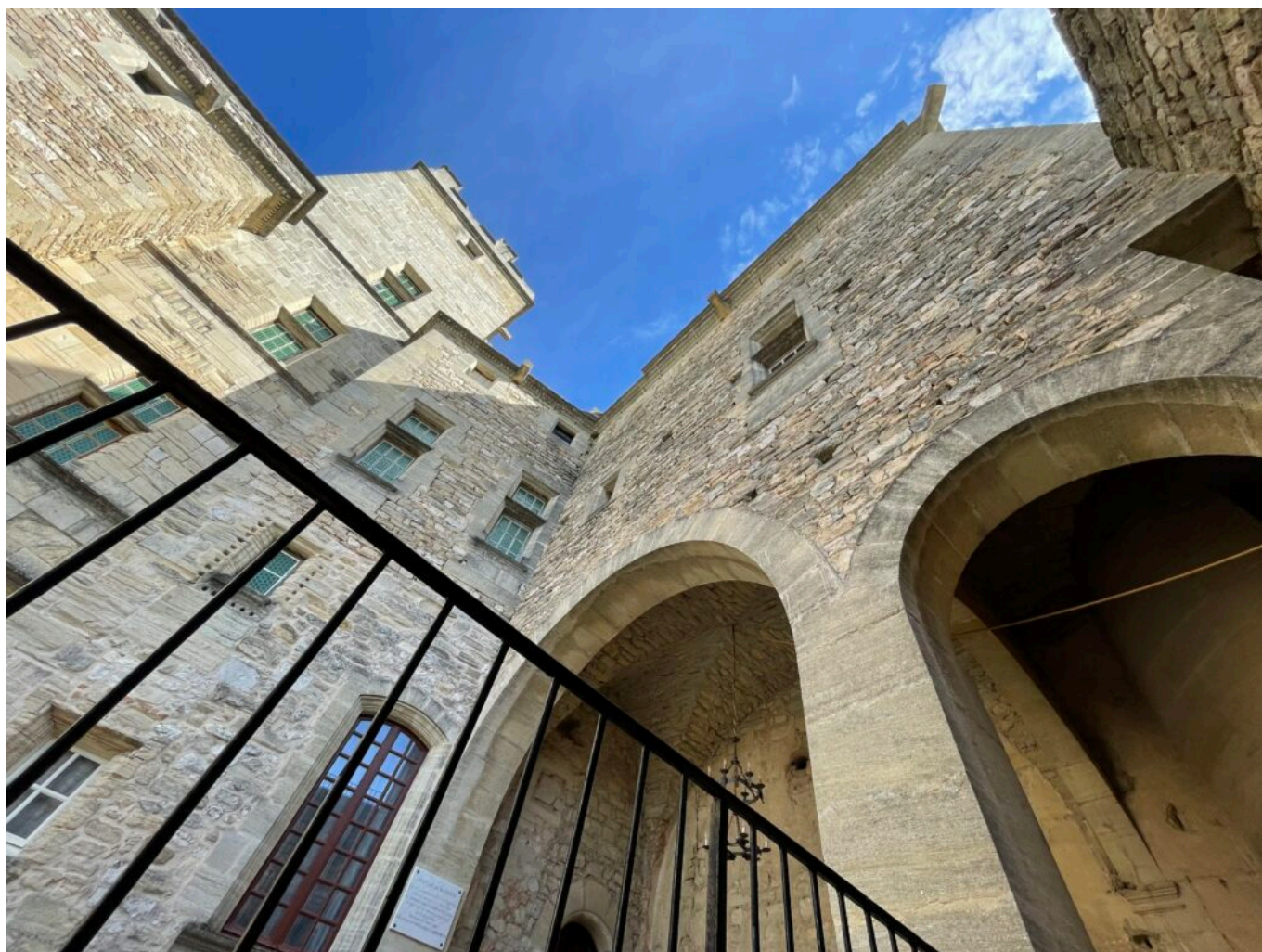
Contact : contact@leschineursdemalts.com / 04 32 70 16 97

Château du Barroux, histoire d'une renaissance programmée à travers les siècles

L'histoire du château du Barroux est peu commune. Pourquoi ? Parce que les actuels propriétaires [Fanny](#) et [Jean-Baptiste Vayson de Pradenne](#) ont repris le château que leur ancêtre avait presque fini de restaurer en... 1939, juste avant qu'il ne meure, avec sa famille, accidentellement.

Des décennies plus tard et alors qu'un nouveau siècle se dessine, deux ingénieurs Fanny -toulousaine, fille de vigneron 'Château Saint-Louis- et petite fille de distillateurs d'alcools, ingénieur en génie civil et œnologue- et Jean-Baptiste Vayson -ingénieur et descendant de l'ancien propriétaire- se portent acquéreurs du château fort en 2020, installant leur famille en 2021, avec leurs trois petites filles, dans ces augustes murs.

Ecrit par le 18 mai 2026



Une vue du Château du Barroux Copyright MH

Ensemble,

ils acceptent de poursuivre la mission entamée par [André Vayson de Pradenne](#), l'aïeul de Jean-Baptiste. Chacun à un poste bien défini. Fanny à la distillation du whisky de petit épeautre et Jean-Baptiste à la restauration du château et de sa chapelle Notre Dame de la Brune, en hommage à sa Vierge noire. Les peintures et fresques de l'édifice religieux qui couvent entièrement les murs -classées aux Monuments historiques- ont été réalisées entre le 16^e et le 19^e siècle. En 1563, en pleines guerres de religions, la statue de la vierge placée au milieu d'un incandescent bucher n'aurait eu que le visage noirci sans, pour autant, être consumée. C'est à cette époque que débutent les pèlerinages pour rendre hommage à ce miracle.

Ecrit par le 18 mai 2026



Détail d'une fresque de la chapelle Notre dame la Brune Copyright MH

Petite histoire du château

Elle est extraordinaire comme seules les vieilles pierres savent conter les aventures tourmentées de l'humanité. Son édification, au plus haut point du village, remonte au 12^e siècle. Mais au tout départ, ce n'est qu'un donjon entouré de murailles cédé, d'une famille à une autre, en règlement d'une dette. Il devient, au fil des siècles un château empruntant au style renaissance du 16^e siècle. Lors des guerres de religion, le château fort est livré aux Huguenots puis repris par les catholiques. Il est transformé entre 1680 et 1690 tout en conservant son caractère fermement défensif. Les troupes révolutionnaires ne lui voudront pas de bien en 1791. A partir de cette date, le château sera pillé de ses pierres pendant plus de 150 ans, concourant à construire les maisons alentours. Il n'est plus que ruines en 1920.

André Vayson de Pradenne

C'est là qu'André Vayson de Pradenne -fils du peintre [Paul Vayson](#), ingénieur, Président de la société

Ecrit par le 18 mai 2026

préhistorique française, maire de Murs durant 4 mandats, Conseiller général du Canton de Gordes de 1919 à 1929- rachète -en 1929, le château pour le reconstruire. Il faut dire que l'homme est amateur de châteaux puisqu'en plus de celui du Barroux il en possède deux autres : le château de Murs et de Javon à Lioux. Las, intoxiqué au monoxyde de carbone il meurt dans son hôtel particulier parisien avec son épouse et sa fille laissant un seul survivant, son fils.



Ecrit par le 18 mai 2026

Hommage à Paul Vayson, Rocher des Doms, Avignon DR

Des expos et du whisky

2021, désormais, le château est ouvert aux visites guidées et non guidées, à des événements réguliers comme des performances d'artistes, des expos, des concerts, des dégustations de whisky, des mariages, des fêtes familiales, des séminaires d'entreprises. En terme de performances, on se souvient de celle de [Sandrot](#) qui devant un public ébahi -elle en a l'habitude- exécutait [un perroquet](#) dans l'une des cours du château. D'ailleurs un [immense aigle](#) signé par elle orne un mur intérieur du château. [Marine Guillemot](#), artiste du végétal et [Joël Canat](#), sculpteur y exposent actuellement (voir [ici](#)).



La distillerie dans les salles basses du château du Barroux DR

La distillerie

Est aménagée dans les salles basses du château. Fanny et Jean-Baptiste Vayson de Pradene s'y approvisionnent auprès de deux producteurs et d'une coopérative d'où elle récupère les intrants pour

Ecrit par le 18 mai 2026

fabriquer son whisky. Les visites guidées de la distillerie artisanale s'y font dès à présent. Le whisky est produit à partir de petit épeautre de Haute Provence provenant du Ventoux et du Pays de Sault. Il est certifié IGP (Indication géographique protégée) et bio.

Exposition jusqu'au 30 juin

Exposition du sculpteur Joël Canat, de Marine Guillemot et de Sandrot. Château du Barroux. La Garenne. Visite libre du château. Adulte 8,50€. Enfant -de 6 à 16 ans) 5€ incluant un jeu de piste. Gratuit pour les moins de 6 ans. Abonnement annuel avec entrée individuelle illimitée : 20€. Chiens en laisse autorisés lors de la visite libre du château. Horaires De mai à septembre 10h-18h avec dernière entrée à 17h15. Octobre à fin avril -sauf janvier- 10h-13h et de 14h à 18h. 04 90 28 20 02.

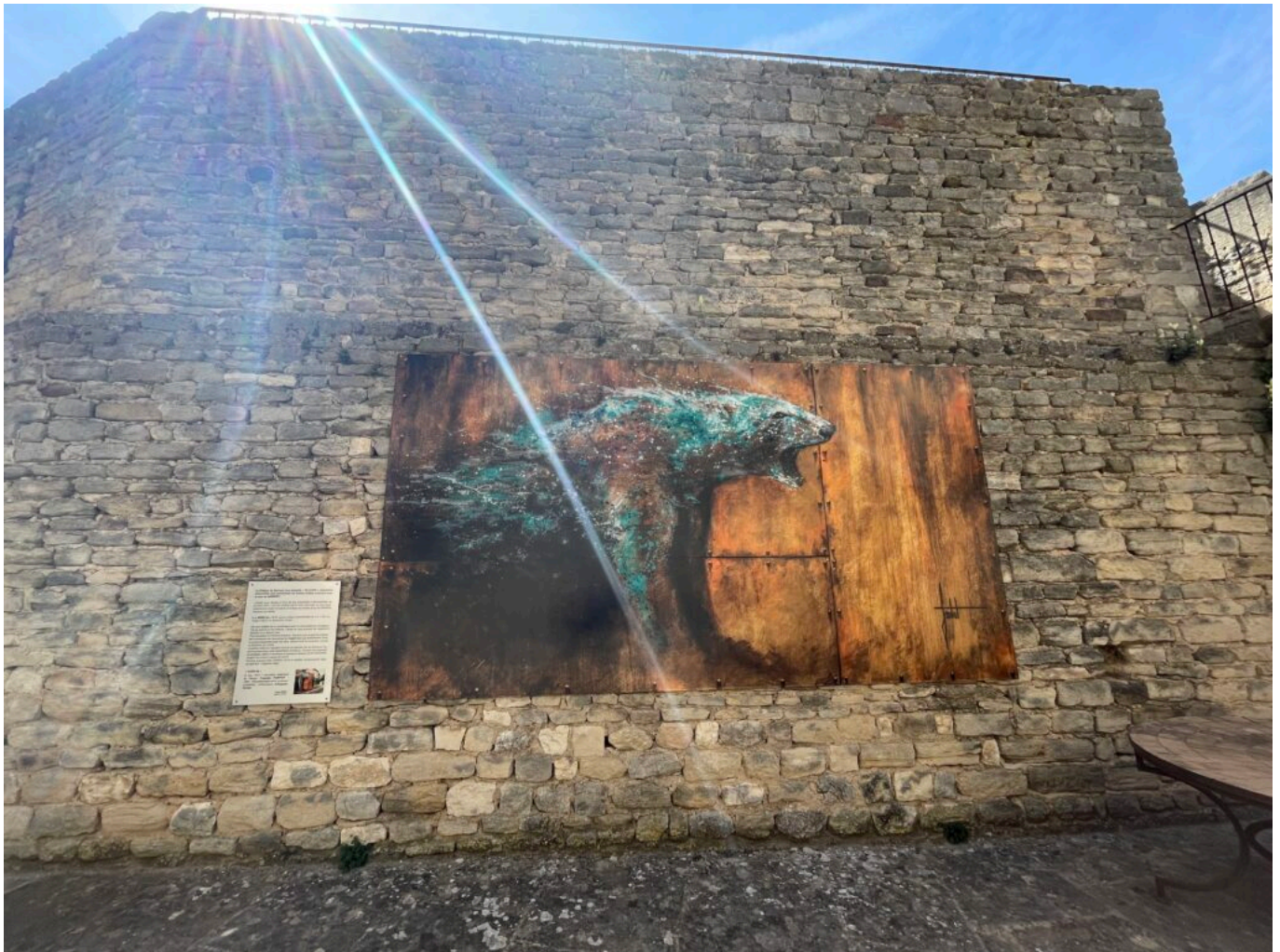


Salle dans laquelle exposent Marine Guillemot, artiste du végétal et Joël Canat, sculpteur
Copyright MH

Pour en savoir plus

Ecrit par le 18 mai 2026

Marine Guillemot, artiste du végétal [ici](#). Joël Canat [ici](#). Artiste animalière Sandra Guilbot dite Sandrot [ici](#), sa performance au château [ici](#).



Œuvre de Sandrot Copyright MH sur un mur d'une cour du Château du Barroux