

Ecrit par le 3 avril 2025

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



**Sur l'île 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

Ecrit par le 3 avril 2025

de Bond, James Bond.



©AB/L'Echo du Mardi

« Malgré la crise, l'inflation, le contexte insécure 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-Barthélémy 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 3 avril 2025



©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 3 avril 2025



©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](http://manguin.com)

Écrit par le 3 avril 2025

## 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 m<sup>2</sup> 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<sup>e</sup> 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 3 avril 2025

« 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 3 avril 2025



©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 3 avril 2025

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<sup>er</sup> 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<sup>re</sup> 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 3 avril 2025

Contact : [contact@leschineursdemalts.com](mailto: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 3 avril 2025

### 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 aramonnaise 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](mailto:contact@lone-distillerie.com)

Ecrit par le 3 avril 2025



©Lône Distillerie

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

Ecrit par le 3 avril 2025



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 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025





Ecrit par le 3 avril 2025

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](https://www.manguin.com) a poursuivi sa croissance. « Nous avons engagé un nouveau chef d'exploitation, André-Xavier, ingénieur de

Ecrit par le 3 avril 2025

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 3 avril 2025

