

Ecrit par le 3 avril 2025

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



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.

Ecrit par le 3 avril 2025

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 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 3 avril 2025



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 3 avril 2025



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 3 avril 2025

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 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

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 3 avril 2025

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 3 avril 2025



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^{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 3 avril 2025

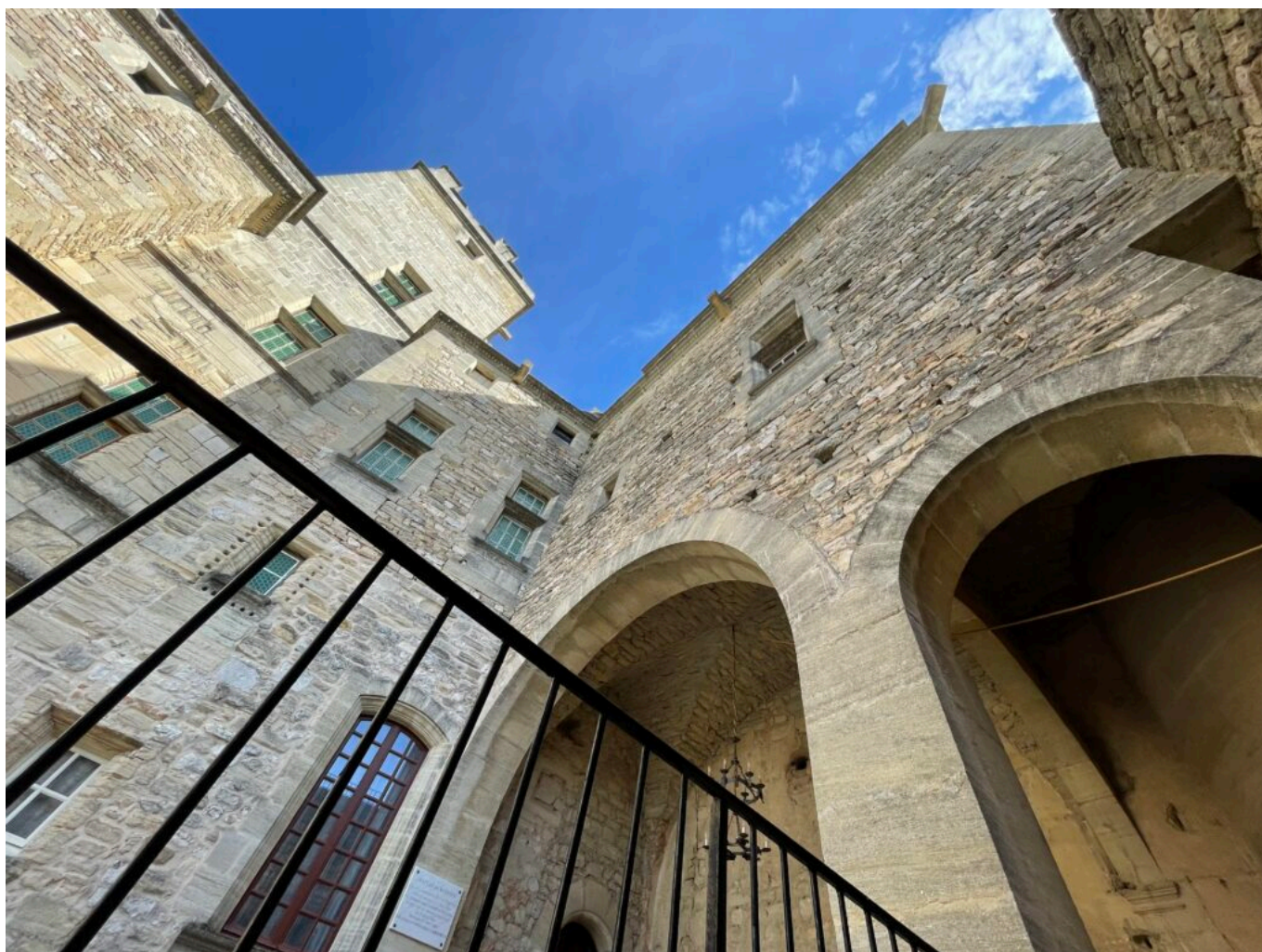
Contact : contact@leschineursdemalts.com / 04 32 70 16 97

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 Pradene](#) 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 3 avril 2025



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 3 avril 2025



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 3 avril 2025

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.

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 Pradenne s'y approvisionnent auprès de deux producteurs et d'une coopérative d'où elle récupère les intrants pour fabriquer son whisky. Les visites guidées de la distillerie artisanale s'y font de s 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.

Écrit par le 3 avril 2025

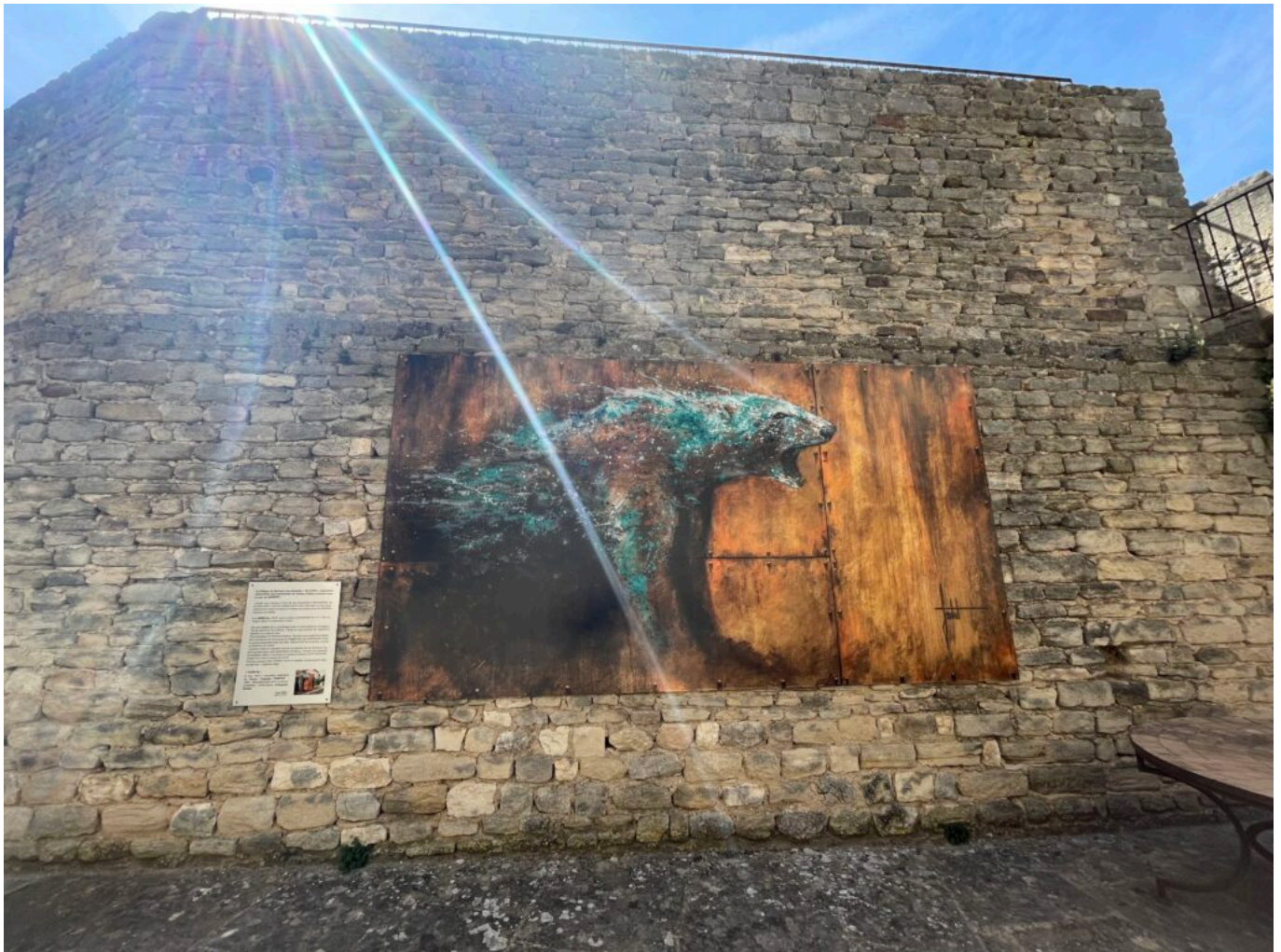


Salle dans laquelle exposent Marine Guillemot, artiste du végétal et Joël Canat, sculpteur
Copyright MH

Pour en savoir plus

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

Ecrit par le 3 avril 2025



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