

# LES CHINEURS DE MALTS

ARTISANS DISTILLATEURS

## L'art du Whisky Single Malt en Provence



## QUI SONT LES CHINEURS DE MALTS ?

### Date de création :

Fondée en 2021, année où elle a mis en élevage ses premiers fûts de whisky, la distillerie Les Chineurs de Malts est implantée près de l'Isle-sur-la-Sorgue, au cœur du Vaucluse. Portée par une passion commune pour le whisky, la distillerie a pris un nouvel essor grâce à un projet imaginé de toutes pièces et concrétisé en 2024 avec l'inauguration d'un site de production conçu « à partir d'une page blanche ».

### Les fondateurs :

**Loïc Puviland** : *“ Je suis passionné de whisky depuis 20 ans. C'est quand je crée ma cave à vins et spiritueux à l'Isle-sur-la-Sorgue en 2011 que mon intérêt pour le whisky français voit le jour. Je multiplie alors les lectures et dégustations afin de combler ma curiosité. Convaincu que les ressources françaises offrent un terreau propice pour la création de grands whiskies, j'approfondis mes recherches pour concrétiser mon rêve de produire ma propre version du whisky français. “*

**Jean-Yves Pomaret** : “ J’ai travaillé en tant qu’œnologue dans un domaine réputé de Châteauneuf-du-Pape pendant 15 ans. C’est en 2011 que je débute ma collaboration avec Loïc en tant que fournisseur de vins. Passionné par les grands terroirs et les vins d’exception, je cherchais un projet intense et captivant où l’histoire et l’authenticité d’un produit complexe occupent une place centrale. “

C’est au hasard d’une discussion en septembre 2020 que le projet de production de whisky français naît, marquant le mariage parfait entre l’expertise du marchand de spiritueux et la passion d’un œnologue. Leur vision commune vise à créer des whiskies d’une grande richesse, reflétant les caractéristiques uniques du terroir français.

### **Leur philosophie :**

Elle s’appuie sur des principes forts et un ancrage territorial revendiqué dont voici les principaux piliers :

- **Orge locale** issue d’une filière créée avec le lycée agricole de l’Isle-sur-la-Sorgue
- **Fermentations longues** des brassins pour développer un maximum de richesse aromatique
- **Double distillation** en alambic “Pot Still” en cuivre chauffé à la flamme nue, pièce unique chinée en Charente, rénovée par la chaudronnerie Satif (labellisée EPV)
- **Vieillessement** en chai non tempéré laissant ainsi le climat chaud et sec de Provence marquer les whiskies de son empreinte
- **Process de production** pensé pour préserver les ressources : circuit fermé pour l’eau et récupération des calories de process, valorisation des drèches et sous-produits de la distillation en compost dans une ferme locale
- **Spiritourisme** avec des parcours de visites guidées pour plonger au coeur des secrets de fabrication du whisky single malt

# LES PRODUITS

## Whisky Single Malt Réal 002

- Assemblage de 3 barriques d'ex-Bourbon et d'une pièce de vin blanc de la Vallée du Rhône. Notes de céréales, vanille, fleurs blanches et fruits jaunes.

*46 % vol. – Non filtré à froid – Couleur naturelle*

## Whisky Single Malt Insulae 002

- Assemblage d'1 ex-fût de Cognac, 1 ex-Bourbon, 1 pièce de vin blanc de la Vallée du Rhône. Arômes d'oranges confites et fruits au sirop, épices : rondeur et gourmandise.

*46 % vol. – Non filtré à froid – Couleur naturelle*

## Whisky Single Malt Single Cask Magic Cask 001

- Fût unique d'ex-Châteauneuf-du-Pape blanc qui offre un whisky puissant, intense et complexe.

*50 % vol. – Non filtré à froid – Couleur naturelle – 450 bouteilles*

## Whisky Single Malt Tourbé La Source 002

- Single cask Sherry Oloroso offrant des arômes de fruits rouges, de rancio, de torréfaction, de tourbe grasse et de fumée fine.

*46 % vol. – Non filtré à froid – Couleur naturelle – 480 bouteilles*

## Eau-de-vie d'orge Cœur de l'Isle 001

- 100 % locale, vieillie en dame-jeanne. Fraîcheur et rondeur, arômes de poire, fruits exotiques et céréales.

*49 % vol. – Non filtrée à froid – 220 bouteilles*





**Champ d'orge locale**



**Fermentations longues  
en fûts de 600 l.**



**Alambic "à repasse"**



**Chai de vieillissement**



**Spiritourisme**

# CONTACTS

## **Loïc Puviland**

Directeur associé

07.82.93.45.65

04.32.70.16.97

[lp@leschineursdemalts.com](mailto:lp@leschineursdemalts.com)

## **Jean-Yves Pomaret**

Directeur associé

07.82.24.02.61

04.32.70.16.97

[jyp@leschineursdemalts.com](mailto:jyp@leschineursdemalts.com)

## **LES CHINEURS DE MALTS**

40 allée du Gros Vert

ZAC SAINT JOSEPH

84250 LE THOR

04.32.70.16.97

[contact@leschineursdemalts.com](mailto:contact@leschineursdemalts.com)

[www.leschineursdemalts.com](http://www.leschineursdemalts.com)



Visuels HD sur demande