

DOMAINE  
DE  
LA  
PINTE



ARBOIS - VINS DU JURA

DOMAINE & ŒNOTOURISME

## NOTRE HISTOIRE



En 1953, l'audacieux Roger Martin concrétise un rêve avant-gardiste en plantant 14 hectares de Savagnin à « la Pinte à la Capitaine », entre Arbois et Pupillin. À une époque où le Vin Jaune était méconnu, il forge un destin singulier en créant le plus vaste domaine de ce cépage dans le Jura. Les marnes bleues du Lias deviennent ainsi le berceau du Domaine de la Pinte.



Pierre a transmis le flambeau à son fils, Vincent. En tant que troisième génération de la famille Martin, il perpétue la tradition instaurée par son père et son grand-père, orchestrant l'évolution du Domaine de la Pinte au rythme de son époque.

À l'heure actuelle, cinq cépages prospèrent sur les terres du domaine. Aux 14 hectares de Savagnin, se sont ajoutés 10 hectares de Chardonnay et Melon à Queue Rouge, 5 hectares de Poulsard, 3 hectares de Trousseau et 2 hectares de Pinot Noir.

Son dévouement place aujourd'hui le Domaine de la Pinte comme une référence incontournable pour les passionnés de vins du Jura, mettant en avant son engagement à perpétuer la tradition et la qualité.



En 1999, sous l'égide de Pierre, fils visionnaire de Roger, le Domaine de la Pinte connaît un tournant majeur. Il transforme l'intégralité de ses terres en agriculture biologique, réaffirmant ainsi un engagement envers la nature.

En 2009, il positionne le domaine parmi les pionniers de la biodynamie dans le vignoble jurassien. Son dévouement énergique et son souci de l'innovation sculptent le Domaine de la Pinte en une référence de l'équilibre entre tradition et respect de l'environnement.

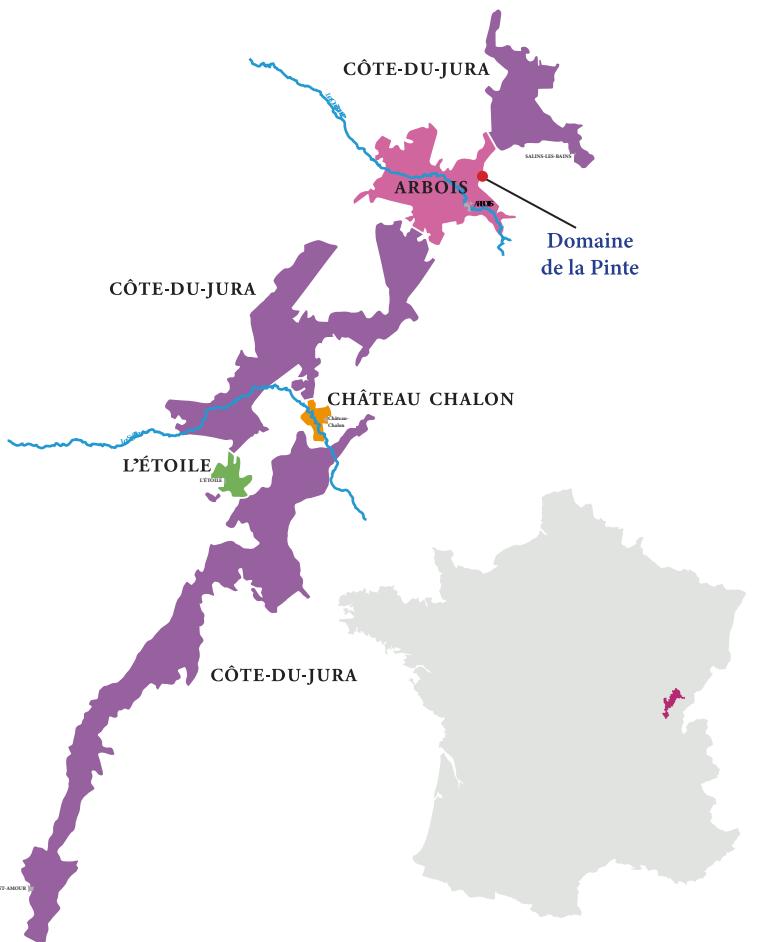


# LES VINS DU JURA



Les vins du Jura, révèlent une palette de saveurs unique. Célèbres pour le Vin Jaune, ce vin issu du Savagnin qui se distingue par sa couleur dorée et ses notes de noix et d'épices.

L'élevage sous voile, une technique spécifique, confère une complexité distinctive aux Savagnins de la région. Les vins du Jura, empreints d'une histoire riche et d'une passion viticole, sont une invitation à explorer la diversité et l'authenticité de cette région viticole unique.



Le Jura est le plus petit vignoble de France avec ses 2 051 hectares :

AOC Arbois	767 ha
AOC Côtes-du-Jura	669 ha
AOC L'Étoile	87 ha
AOC Château-Chalon	56 ha
AOC Crémant du Jura	384 ha
AOC Macvin du Jura	88 ha

# NOS VALEURS

Vincent et Catherine Martin, ambassadeurs passionnés du terroir et du vin, ont à cœur de valoriser un héritage familial précieux, légué par Roger et Pierre MARTIN. Conscients de la richesse de ce patrimoine laissé par leurs aïeuls, ils mettent tout en œuvre pour préserver et partager cette passion pour la vigne et le vin.

C'est dans cet esprit qu'ils ont créé La Table de Pierre , en hommage à Pierre Martin , un lieu exceptionnel et unique dédié à la découverte des accords mets et vins, et qu'ils développent l'œnotourisme au Domaine de la Pinte. Leur souhait ? Faire découvrir l'histoire, les saveurs, et la beauté de ce terroir exceptionnel, à travers des expériences uniques et des rencontres inoubliables.

Ils savent que rien de tout cela ne serait possible sans leur équipe, des personnes engagées et passionnées, qui participent chaque jour à faire vivre cette aventure familiale et à partager ces moments de plaisir et de découverte. Avec Vincent et Catherine Martin, vivez une expérience authentique, où l'amour du terroir se mêle à l'art du vin, pour des souvenirs mémorables au cœur du Domaine de la Pinte.



# NOS ENGAGEMENTS

Le Domaine de la Pinte, labellisé Agriculture Biologique, produit des vins d'exception à la finesse reconnue, grâce à son vignoble composé de terroirs exceptionnels. Guidée par un itinéraire cultural strict, l'équipe privilégie le travail manuel et intègre de nouvelles techniques au fil du temps pour accompagner le développement de la vigne. Engagés dans une viticulture durable et raisonnée, nos pratiques visent l'excellence.



Depuis 2009, le Domaine de la Pinte adopte la biodynamie comme philosophie, une démarche de régénération des écosystèmes conforme aux normes Demeter. Engagé dans un travail respectueux des rythmes de la terre, le domaine nourrit et revitalise les sols et la vigne, favorisant un développement harmonieux des plantes par des soins exclusivement naturels. Cette approche va au-delà d'une simple démarche, incarnant une véritable philosophie de reconnexion à la nature.



Le Domaine de la Pinte incarne l'esprit du Vigneron Indépendant, signataire de la charte. Impliqué de la vigne à la mise en bouteille, le domaine valorise le terroir jurassien avec passion. Les vins, issus d'une tradition et d'un savoir-faire soignés, reflètent l'authenticité du terroir et la synergie des talents qui les créent. Cet engagement quotidien du vigneron indépendant se manifeste dans la production et la commercialisation, partagées avec les amateurs de vin.





ARBOIS  
SAVAGNIN  
Ouillé 36 mois

Issu de l'assemblage de parcelles de savagnin jaune et vert, il se bonifie dans les magnifiques caves de la Pinte pendant trois années, avec un ouillage régulier des fûts.

Terroir : marnes bleues du Lias.

Servir entre 10°C et 12°C.

Accords mets et vin : plats cuisinés à la crème, viandes blanches, cuisine exotique ou épicee.

Temps de garde : jusqu'à 15 ans.

Production : 5 000 à 10 000 bouteilles.



ARBOIS  
SAVAGNIN  
Typé  
Cuvée Pierre

Formé à partir de diverses parcelles de savagnin, ce vin s'épanouit au sein de nos caves, où il est élevé pendant trois années sous la protection d'un voile de levures.

Terroir : marnes bleues du Lias.

Servir entre 13°C à 15°C.

Accord mets et vin : Comté, Morbier, coq au vin jaune, fromages, plats cuisinés à la crème, champignons, viandes blanches, cuisine exotique ou épicee.

Temps de garde : jusqu'à 15 ans.

Production : 5 000 bouteilles.



ARBOIS  
SAVAGNIN  
Ouillé 60 mois

Elaboré à partir de plusieurs parcelles de savagnin, ce vin gagne en caractère au fil de cinq années d'élevage bénéficiant d'un ouillage régulier des fûts.

Terroir : marnes bleues du Lias.

Servir entre 10°C et 12°C.

Accord mets et vin : plats cuisinés à la crème, viandes blanches, cuisine exotique ou épicee.

Temps de garde : jusqu'à 15 ans.

Production : 7 000 bouteilles.



SAV'OR

Macération pelliculaire qui donne au vin une couleur orangée à la riche saveur d'épices et de zestes confits. Un vin blanc équilibré et structuré grâce à ses tanins souples.

Terroir : marnes bleues du Lias.

Servir à 8°C.

Accord mets et vin : riz avec du poisson, poisson à chair blanche, risotto.

Temps de garde : entre 2 et 5 ans.

Production : 4 000 bouteilles.

## CHARDONNAY



ARBOIS  
CHARDONNAY

Ce chardonnay est une parfaite introduction aux vins blancs jurassiens. Fruité et rond.

Terroir : marnes bleues du Lias.

Servir entre 12°C et 13°C.

Accords mets et vin : poissons, entrées, coquilles Saint-Jacques, fromage de chèvre, ...

Temps de garde : 6 ans, voire plus.

Production : 5 000 à 10 000 bouteilles.



ARBOIS - PUPILLIN  
MELON À  
QUEUE ROUGE

Adapté à la météo jurassienne, ce vieux cépage de chardonnay donne un blanc souple et généreux avec une grande finesse aromatique.

Terroir : argilo-calcaire avec veines de marnes bleues.

Servir entre 12°C et 13°C.

Accords mets et vin : viandes blanches, fruits de mer, poissons, ...

Temps de garde : entre 5 et 10 ans, voire plus.

Production : 7 500 bouteilles.



ARBOIS  
CUVÉE  
D'AUTOMNE

Subtil mariage de savagnin sous voile, savagnin ouillé et chardonnay. Exprime tout en délicatesse les arômes typiques des blancs du Jura : fruits et épices réhaussés d'une pointe de noix

Terroir : marnes bleues du Lias.

Servir à 12°C.

Accords mets et vin : entrées, poissons, terrines, tarts aux légumes, fromages, ...

Temps de garde : entre 2 et 8 ans.

Production : 10 000 bouteilles.



ARBOIS - PUPILLIN  
CHARDONNAY  
Fonteneille

Fraîcheur et minéralité, aromatique pleine de vitalité sur des notes très agrumes.

Terroir : calcaires à gryphées avec argiles à chailles.

Servir entre 10°C et 12°C.

Accords mets et vin : asperges vertes au parmesan, dinde aux morilles, feuilletés comtois, ...

Temps de garde : 6 ans, voire plus.

Production : 7 000 bouteilles.

## CUVÉE D'AUTOMNE

## POULSARD



ARBOIS  
POULSARD  
Pinte Bien

C'est un vin léger, fruité et qui conserve néanmoins toute l'originalité du cépage, issu d'un assemblage de plusieurs parcelles de vignes.

Terroir : marnes rouges.

Servir entre 10°C et 12°C.

Accords mets et vin : tajine, charcuteries, salades et barbecue ou en apéritif.

Temps de garde : à déguster dès maintenant, peut être conservé 2 à 5 ans.

Production : 10 000 à 15 000 bouteilles.



ARBOIS  
TROUSSEAU

Issu de l'assemblage de quatre parcelles, c'est un cépage exigeant qui aime les versants chauds.

Terroir : sol gravo-argileux riche en chailles siliceuses.

Servir entre 13°C et 15°C.

Accords mets et vin : viandes rouges (agneau, magrets, pintade, saucisse de Morteau) cuisine exotique ou épicee.

Temps de garde : à déguster dès à présent, grand potentiel de garde.

Production : 7 000 bouteilles.



ARBOIS  
POULSARD  
l'Ami Karl

Une cuvée parcellaire qui exprime toute la puissance épicee du poulsard fidèle à son extraordinaire terroir.

Terroir : marnes rouges du Trias.

Servir à 12°C.

Accords mets et vin : en apéritif avec des salaisons, des salades et des barbecues l'été.

Temps de garde : à déguster dès maintenant, peut être conservé 5 à 8 ans.

Production : 4 000 bouteilles.



ARBOIS  
LA CAPITAINNE

Un vin typique du Jura aux arômes puissants de fruits rouges, et de matière complexe et généreuse.

Terroir : marnes rouges du Trias.

Servir entre 12° et 15°C.

Accords mets et vin : volaille et fromages de caractère.

Temps de garde : à déguster dès à présent, grand potentiel de garde.

Production : 10 000 à 15 000 bouteilles.

## LA CAPITAINNE



ARBOIS  
VIN JAUNE

Savagnin élevé sous un voile de levures pendant 6 ans et 3 mois.

Terroir : marnes bleues du lias.

Servir entre 14°C et 16°C.  
À ouvrir 4h avant ou à carafer.

Accords mets et vin :  
comté, morbier, mont d'or,  
poulet de Bresse, huître, foie  
gras, homard, poisson, ...

Temps de garde :  
100 ans dit-on.

Production :  
jusqu'à 5 000 clavelins de  
62cl.



VIN DE  
PAILLE

Le Domaine de la Pinte exploite 35a de savagnin sur la commune de Ménétrou. Très typé, ce vin reste une référence en matière de vin jaune.

Terroir : marnes grises.

Servir entre 14°C et 16°C.  
À ouvrir 4h avant ou à carafer.

Accords mets et vin :  
apéritifs, entrées, plats principaux ou fromages.

Temps de garde :  
100 ans dit-on.

Production :  
inférieure à 1000 clavelins de  
62 cl.



PARADOXE

Sélection rigoureuse des plus belles grappes, étendues dans des cagettes. Ce liquoreux de savagnin est issu d'un passerillage sur clayettes dans nos greniers.

Servir entre 7°C et 8°C.

Accords mets et vin :  
à l'apéritif avec un foie gras,  
un roquefort ou les desserts.

Temps de garde :  
de 15 à 30 ans.

Production :  
1 000 à 2 000 demi-bouteilles de 37,5cl quand le millésime le permet.



CHÂTEAU -  
CHALON

Le Domaine de la Pinte exploite 35a de savagnin sur la commune de Ménétrou. Très typé, ce vin reste une référence en matière de vin jaune.

Terroir : marnes grises.

Servir entre 14°C et 16°C.  
À ouvrir 4h avant ou à carafer.

Accords mets et vin :  
apéritifs, entrées, plats principaux ou fromages.

Temps de garde :  
100 ans dit-on.

Production :  
inférieure à 1000 clavelins de  
62 cl.

Excellent vin d'apéritif pour les amateurs de vin liquoreux.

Terroir : marnes rouges du Trias.

Servir entre 10°C et 12°C.

Accords mets et vin :  
apéritif, foie gras, desserts.

Temps de garde :  
très bonne garde de plusieurs décennies.

Production : 1500 demi-bouteilles de 37,5 cl quand le millésime le permet.



MACVIN  
DU JURA

Un vin de liqueur, produit de l'assemblage de moût et d'eau-de-vie de Marc du Jura. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

Servir à 8°C.

Accords mets et vin : apéritif, desserts aux fruits ou à base de chocolat.  
Digestif en fin de repas.

Temps de garde : à déguster dès à présent.

Production : 5 000 bouteilles.



VIEUX MARC  
DU JURA

Le digestif par excellence

Servir entre 8°C et 15°C.

Accords mets et vin : digestif et grande cuisine, chocolat, sorbet, entre dans la composition de nombreux cocktails.

Temps de garde : inaltérable de part son taux d'alcool, 50 ans et plus.

Production : 150 bouteilles de 70cl.



VIN DE  
LIQUEUR

Un vin de liqueur, produit de l'assemblage de moût et d'eau-de-vie de vin.

Terroir : marnes bleues du lias.

Servir 8°C à 10°C.

Accords mets et vin : melon, foie gras, desserts aux fruits, desserts à base de chocolat.

Temps de garde : à déguster dès à présent.

Production : 5 000 bouteilles.



CRÉMANT  
DU JURA  
Brut Millésimé

Ce crémant du Jura (Chardonnay / Pinot Noir / Savagnin) présente de jolies bulles fines avec un beau cordon.

Terroir : sol argilo-calcaire.

Servir à 8°C.

Accords mets et vin : apéritif, desserts et avec certains poissons.

Temps de garde : entre 3 et 5 ans.

Production : 8 000 à 10 000 bouteilles.

## CRÉMANT

# RENDEZ-NOUS VISITE

## Visites et dégustations au Domaine sur réservation

Chemin de la Capitaine

39600 Arbois

07 60 86 28 28

[emilie.sanchez@lapinte.fr](mailto:emilie.sanchez@lapinte.fr)

## Dégustation et vente à la boutique en centre-ville

8 rue de l'Hôtel de Ville

39600 Arbois

03 84 37 42 62

[magasin@lapinte.fr](mailto:magasin@lapinte.fr)

## Relation Presse

06 89 90 32 45

[catherine.martin@lapinte.fr](mailto:catherine.martin@lapinte.fr)



La Table de Pierre est une expérience œnotouristique qui rend hommage à Pierre Martin en proposant une journée personnalisable comprenant une visite guidée du domaine, une dégustation commentée des vins, un repas en accord avec les vins du domaine, et une découverte des vignes.

## Réservation et possibilité de bon cadeau de la Table de Pierre

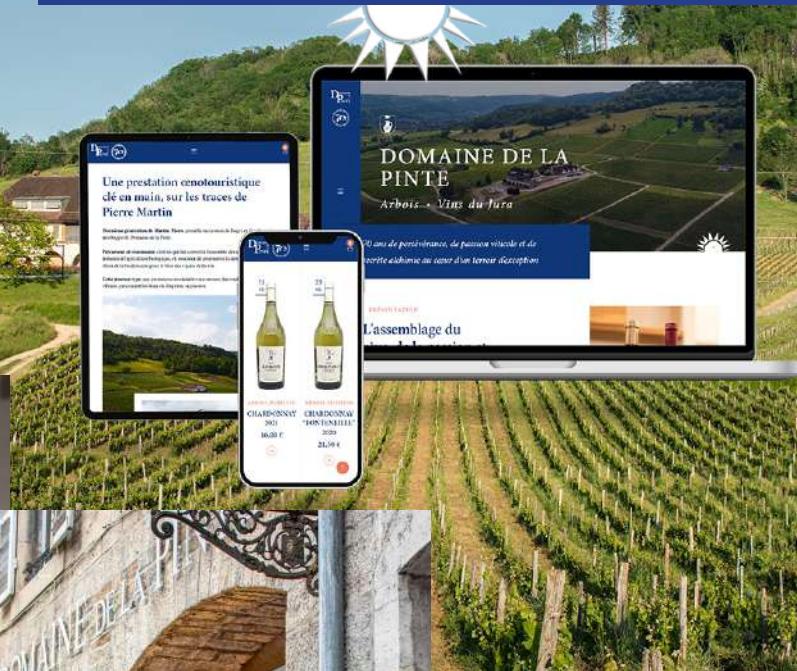
07 60 86 28 28

[emilie.sanchez@lapinte.fr](mailto:emilie.sanchez@lapinte.fr)



Tout l'univers du Domaine de la Pinte est disponible à tout moment en ligne : [www.lapinte.fr](http://www.lapinte.fr)

## Descriptif des vins, actualités, boutique en ligne



# DOMAINE DE LA PINTE



SÉMINAIRES ET ÉVÉNEMENTS  
PROFESSIONNELS  
AU CŒUR DU VIGNOBLE JURASSIEN



# UN ÉCRIN DE VERDURE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Niché sur les hauteurs d'Arbois, le Domaine de la Pinte vous accueille au cœur d'un écrin de vignes, riche de son histoire, pour l'organisation d'événements à destination des entreprises et des professionnels.



Réservez votre expérience gustative au Domaine et laissez parler vos sens.

Au cœur du Domaine de la Pinte, La Table de Pierre vous invite à vivre une expérience authentique, entre nature, vin et gastronomie.

Le Chef Gaël SANCHEZ cuisine chaque jour avec passion des produits locaux et de saison, issus de nos producteurs voisins et du terroir jurassien. Tout est fait maison, dans le respect des saveurs, du rythme des saisons et de la convivialité chère au domaine.

Un moment hors du temps, à partager autour d'une belle table, de nos cuvées et d'une cuisine gourmande qui raconte notre région.

Le Domaine de la Pinte propose plusieurs espaces de réception confortables, entièrement équipés et modulables, permettant selon les souhaits de ses clients, d'organiser des événements sur mesure pour une expérience inoubliable.



## NOS ESPACES DE RÉCEPTION

Un espace lumineux modulable jusqu'à 140 personnes : chacun des espaces a été pensé pour répondre aux souhaits de nos clients.

Chaque demande fait l'objet d'une étude attentive afin que vous puissiez profiter sereinement de votre événement au cœur d'une nature ressourçante.



# NOS ESPACES MODULABLES



Salle Poulsard



Terrasse



Esplanade



Caveau de dégustation

Nos espaces polyvalents sont adaptés à divers événements, tels que des réunions en petits comités, des séminaires ou des conventions d'entreprise.



Salle Savagnin

	Superficie	Disposition en U	Disposition en théâtre	Banquet	Cocktail
Salle Poulsard (A)	60 m <sup>2</sup>	24 personnes	80 personnes		
Salle Savagnin (B)	80 m <sup>2</sup>		100 personnes	60 personnes	80 personnes
Salle La Pinte (A+B)	140 m <sup>2</sup>		140 personnes	110 personnes	140 personnes

Équipements à disposition	Enceintes	Micros sans fil	Vidéoprojecteur	Tableau blanc	Vue sur les vignes



Salle la Pinte

Nos espaces sont conçus pour s'adapter idéalement à votre demande et à vos besoins et peuvent faire l'objet d'un réagencement, par exemple, le temps d'une pause ou d'une dégustation.

- ▶ Espaces modulables pour réunions et événements
- ▶ Terrasse panoramique avec vue sur les vignes pour un cocktail (50 personnes)
- ▶ Esplanade pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes
- ▶ Caveau de dégustation pour un réceptif de 15 personnes. Au-delà nous organisons la dégustation soit dans la cave, soit dans la salle Savagnin
- ▶ Mobilier mis à disposition (chaises, tables rondes, carrées ou rectangulaires, pupitre, vaisselles et nappes)
- ▶ Système audio, wifi et vidéoprojecteur disponibles dans chaque salle
- ▶ Location à la demande (demi-journée, journée, soirée)

# VOUS ACCOMPAGNER

L'assurance de réussir pleinement vos événements professionnels

Notre équipe attentive à vos besoins vous conseille et vous accompagne tout au long de votre événement, respectant votre cahier des charges, de la visite des lieux à la restitution des salles. Nous nous engageons à assurer la sérénité de vos moments festifs ou professionnels, que ce soit pour des célébrations, des réflexions en commun ou la motivation de vos équipes.



Formule : petit-déjeuner/déjeuner/buffet/plateaux-repas/dîner/cocktail (prestation clé en main avec notre Chef, circuit court et produits locaux). Proposition d'activités ludiques, sportives en extérieur (sur demande). Visites du Domaine, visites commentées de nos caves, balades commentées dans les vignes (biodynamie) - sur demande. Organisation de dégustations autour des vins du domaine.



# VOUS ÉTONNER

À la découverte de vins biologiques alliant puissance, souplesse et générosité



La Table de Pierre est une expérience œnotouristique qui rend hommage à Pierre Martin en proposant une journée personnalisable comprenant une visite guidée des caves, une dégustation commentée des vins, un repas en accord avec les vins du domaine, et une découverte des vignes.

Réservation et possibilité de bon cadeau de la Table de Pierre



Un événement organisé au sein du Domaine de la Pinte est aussi l'occasion de vivre des expériences œnologiques inoubliables, de découvrir toute la diversité et la typicité des vins issus de nos chais, à travers des dégustations, d'un déjeuner ou d'un dîner au cours desquels mets et vins s'accorderont tout en finesse et en subtilité.

# VIVEZ LE DOMAINE AUTREMENT

Entre bien-être et sensations : Un éventail raffiné d'activités, du sport au jeu, pour tous les esprits curieux.





# ESCAPE GAME

« Partez à la recherche  
du trésor caché... »

- Durée : 1 heure
- Tarif : 18 € / personne  
(tarif groupe sur demande)

## Au milieu des Vignes



Percerez-vous les mystères  
du Domaine ?



**LE DOMAINE**  
Chemin de la  
Capitaine  
39600 Arbois  
03 84 66 06 47  
[contact@lapinte.fr](mailto:contact@lapinte.fr)



[www.lapinte.fr](http://www.lapinte.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

**LA BOUTIQUE**  
8 rue de l'Hôtel de  
Ville  
39600 Arbois  
03 84 37 42 62  
[magasin@lapinte.fr](mailto:magasin@lapinte.fr)