



Historique : le nom viendrait d'une légende qui raconte qu'en ce lieu, les esprits malins y errant la nuit se seraient transformés en loups. En décomposant le nom, on trouve Jarol additionné au suffixe ière. Jarol dériverait de Garol ou Varol qui, en vieux français, signifie esprit malin.

History : the name comes from a legend that tells that in this place, evil spirits wandering at night would have turned into wolves. By breaking down the name, we find Jarol added to the suffix ière. Jarol would come from Garol or Varol, which, in old French, means evil spirit.



**Appellation** : Premier Cru  
**Superficie** : 1,44 hectares  
**Situation** : Bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure et d'un chemin en parties supérieure et inférieure.  
**Orientation** : Est  
**Sol** : Terrains calcaires assez argileux

**Cépage** : 100% Pinot noir  
**Années de plantation** : 10% en 1925, 14% en 1962, 5% en 1967, 14% en 1970, 20% en 1971, 17% en 1990, 20% en 2011.  
**Vignoble** : culture biologique et biodynamique  
**Vinification** : Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaison pendant 21 jours en moyenne.  
**Élevage** : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Dégustation** : Nez épicé, bien fondu ; bouche complexe de fruits rouges ; harmonieux, avec un bel équilibre. Belle intensité ascendante.



**Appellation** : Premier Cru  
**Area under vine** : 1.44 hectares  
**Location** : There is a stone wall along the upper part of the vineyard and a path along the upper and lower parts.  
**Sun exposure** : East  
**Soil** : Limestone with a great deal of clay

**Grape varieties** : 100% Pinot noir  
**When planted** : 10% in 1925, 14% in 1962, 5% in 1967, 14% in 1970, 20% in 1971, 17% in 1990, 20% in 2011.  
**Vineyard** : organic and biodynamic cultur.  
**Winemaking** : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted 3 times in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented. The wine stays on the skins for a total of around 21 days.  
**Ageing** : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.

**Tasting notes** : Spicy bouquet highlighted and subtle berry flavours. Lovely, soft, well-balanced wine. Complex, beautiful upward intensity.