



VINS DE TERROIRS

All the wines are sourced from small arTisan growers who work sustainably, organically or biodynamically in thE vineyard and with minimal intervention in the winery. Much of the farming is labour-intensive, often done with horses Rather than tractors and all of the picking and selection is done by hand. Yields, usually from old vines are lOw. Fermentations tend to be with wild yeasts and severals wines are made without addition of sulphur dioxIde and are unfiltered and unfined.

Our objective is to present wines that most sympathetically Reflect the place from which they originate, the nature of the vintage and the personality of the grower - In short those wineS that encapsulate the notion of TERROIRS

Santé!

APERÓ	3
MAGNUMS	4-7
CHAMPAGNE AND OTHER BUBBLES	8-9
WHITE	10-22
Loire	10-11
Alsace	12
Jura & Savoie	13-14
Burgundy & Beaujolais	15
Rhône	16
Languedoc-Roussillon	16
Italy	
Northern Italy	17
Central Italy	18
South Italy and Islands	19
Spain & Portugal	20
Austria	20
Georgia	21
New World	21-22
SKIN MACERATED WHITE	23-24
ROSÈ	25
RED	26-38
France	
Loire & Auvergne	26
Alsace	27
Jura	27
Beaujolais	28
Burgundy	29
Rhône & Provence	30
Languedoc-Roussillon	31
Bordeaux & South-West	32
Italy	
Northern Italy	33
Central Italy	34
South Italy and Islands	35
Spain	36
Austria	36
Georgia	37
New World	37-38
SWEET	39
DIGESTIVES	40

/APERO/

COCKTAIL

Campari Soda	6.00
Aperol or Campari Spritz	7.50
Belsazar Vermouth & Soda (Red/Dry/Rosé)	7.00
Americano	8.00
Negroni	9.00
Kir (Cassis or Mûre)	6.00
Kir Royal (Cassis or Mûre)	12.00
	50ml
East London Liquor Co. Gin (with mixer)	8.00
Hendricks (with mixer)	9.00
East London Liquor Co. Vodka (with mixer)	8.00
Chase (with mixer)	10.50

ANISE

	25ml
Pastis Henri Bardouin	4.00
Pastis Janot	4.00

CIDER

Château de Hauteville, Eric Bordelet, Normandy	75cl
2015 Sydre Brut	17.00
2014 Sydre Argelette	26.00
2015 Poiré Authentique	21.00
2015 Poiré Granit	37.00

BEER

Belleville Brewing Co, Wandsworth Common, London	
Northcote Blonde 4.0%	½ Pint 3.00 Pint 5.50
Kernel Brewery - Tower Bridge, London	330ml
Pale Ale 5.4%	5.75
Table Beer 3.3%	5.00
IPA 7.5%	6.75
Canopy Beer Co. – Herne Hill, London	330ml
Brockwell IPA 5.6%	6.25
Sunray Pale Ale 4.2%	5.75

SHERRY

Bodegas Cesar Florido, Sanlúcar de Barrameda	37.5cl	100ml
Vino Genuino "Fino"	17.50	5.00
Bodega Emilio Hidalgo, Jerez		100ml
El Tresillo Amontillado		12.50

/MAGNUMS/

Sparkling **1.5L****Dne Les Tres Cantous, Robert & Bernard Plageoles, Gaillac, France**2015 VDF « Mauzac Nature » | Mauzac | Pétillant Naturel 96.00**Dne Le Roc, Famille Ribes, Fronton, France**2015 VDT « Le Roc Ambulle » | Negrette | Pétillant Naturel 66.00**White****Dne Agnès et René Mosse, Anjou, Loire, France**2015 « Anjou » | Chenin Blanc 71.00**Dne Benoît Couralt, Anjou, Loire, France**2015 « Le P'tit Chemin » | Chenin Blanc 68.50**Dne Etienne et Sébastien Riffault, Sancerre, Loire, France**2013 « Les Quarterons » | Sauvignon Blanc 99.50**Dne Gérard Schueller, Alsace, France**2014 « Bildstoecklé » | Riesling 110.00**Dne Jean-François Ganevat, Jura, France**2013 « Chamois du Paradis » | Chardonnay 112.502013 « Cuvée Marguerite » | Chardonnay 135.002013 « Grandes Teppes Vieilles Vignes » | Chardonnay 140.00**Clos Lapeyre, Jean-Bernard Larrieu, Jurançon, France**2008 « Vitatge Vielh » | Gros Manseng 64.00**Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont, Italy**2015 « Ivag » | Cortese 89.00**AA Elisabetta Foradori, Trentino, Italy**2015 Vigneti delle Dolomiti « Fontanasanta » | Nosiola 110.00**Filippo Filippi, Veneto, Italy**2015 Soave « Castelcerino » | Garganega 66.00**La Biancara, Angiolino Maule, Veneto, Italy**2015 « Masieri Bianco » | Garganega, Trebbiano 62.00**Nino Barraco, Sicily, Italy**2014 « Zibibbo » | Zibibbo 110.00

*Magnums Cont***Bodega Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonela Gerosa, Tarragona, Spain**

2015 « XL » | Xarel.lo 88.50

Testalonga, Craig Hawkins, Swartland, South Africa

2015 « Mangaliza » | Harslevelu 86.50

Orange

Dario Princic, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2012 IGT « Pinot Grigio » | Pinot Grigio 110.00

Josko Gravner, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2006 IGT « Ribolla » | Ribolla Gialla 220.00

Damijan Podversic, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2008 IGT « Bianco Kaplja » | Chardonnay, Friulano, Malvasia 143.50

AA Zidarich, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2011 IGT « Vitovska » | Vitovska 107.00

Cantina Giardino, Campania, Italy

2013 « T' Ara Rà » | Greco 112.00

Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily

2015 « MunJebel » | Grecanico Dorato, Carricante 156.00

Beckham Estate Vineyard, Annedria & Andrew Beckham, Oregon, USA

2014 « Amphora » | Pinot Gris 121.00

Rosé

Cantina Giardino, Campania, Italy

2015 « Volpe Rosa » | Coda di Volpe Rossa 120.00

Lamoresca, Filippo Rizzo, Sicily, Italy

2015 « Rosato » | Frappato, Nero d'Avola 104.00

Red

Dne Benoît Courault, Anjou, Loire, France

2015 « Tabeneaux » | Cabernet Franc, Grolleau 68.50

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil, Loire, France

2014 « Trinch » | Cabernet Franc 59.00

Dne Jean-François Ganevat, Jura, France

2014 « Plein Sud » | Trousseau 133.00

Dne de l'Octavin, Jura, France

2015 « Corvées du Trousseau » | Trousseau 132.00

Dne de la Borde, Julien Mareschal, Jura, France

2014 « Côte de Feule » | Poulsard 100.00

Dne Michel Gahier, Jura, France

2014 « Berenger » | Trousseau 98.50

Dne Jacques Maillet, Savoie, France

2015 « Autrement » | Gamay, Pinot Noir, Mondeuse 108.00

Dne Jean Foillard, Beaujolais, France

2015 Morgon « Côte du Py » | Gamay 111.00

Dne Anne & Jean-François Ganevat, Beaujolais & Jura, France

2014 « Madelon » | Gamay, Jurassic Oddities 114.00

Dne de la Cadette, Catherine & Jean Montanet, Burgundy, France

2014 Bourgogne « Cuveé Garance » | Pinot Noir 95.00

Les Trois Barbus, Coulet, Bruyeres & Villeneuve, Rhône, France

2014 VDF « 3 Barbus » | Syrah, Mourvèdre 150.00

Dne du Coulet, Matthieu Barret, Northern Rhône, France

2011 Cornas « Gore » | Syrah 276.00

Dne Gramenon, Michele Aubrey-Laurent, Southern Rhône, France

2015 Côtes-du-Rhône « La Memé Ceps Centenaire » | Grenache 128.50

Dne des Foulards Rouges, Jean-François Nicq, Languedoc-Roussillon, France

2015 « Frida » | Carignan, Grenache 70.50

Dne des Tre Cantous, Robert & Bernard Plageoles, Gaillac, France

2014 « Braucol » | Braucol 70.00

Cavallofto, Piedmont, Italy

2008 Barolo Riserva Bricco Boschis « Vigna San Giuseppe » | Nebbiolo 260.00

Cooperativa Valli Unite, Piedmont, Italy

2014 « Custieu » | Barbera 60.00

*Magnums Cont***La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna, Italy**

2009 « Macchiona » | Barbera, Bornada 110.00

Monteverfine, Martino Manetti, Chianti Classico, Tuscany, Italy

2014 « Pian del Ciampolo » | Sangiovese 106.00

Il Paradiso di Manfredi, Tuscany, Italy

2008 « Brunello di Montalcino » | Sangiovese 210.00

AA COS, Giusto Occhipinti, Sicily, Italy

2014 « Cerasuolo di Vittoria » | Nero d'Avola, Frappato 75.50

Vino di Anna, Anna Martens, Mt Etna, Sicily, Italy

2014 « Rosso » | Nerello Mascalese 110.50

Bodega Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonela Gerosa, Tarragona, Spain

2014 « GR » | Garrut Tinto 88.50

Sao del Coster, Priorat, Spain

2015 « Pim Pam Poom » | Garnacha 76.00

Testalonga, Craig Hawkins, Swartland, South Africa

2015 « King of Grapes » | Grenache 86.50

Bow & Arrow, Scott & Dana Frank, Portland, USA

2015 « Rhinestones » | Pinot Noir, Gamay 86.50

2015 « Air Guitar » | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 86.50

/CHAMPAGNE & OTHER BUBBLES/

Champagne! The king of sparkling wine (or at least he thinks he is). Elegant, refined, classic. Bubbles a-plenty. Rich, smooth, creamy, round. A buttery, biscuit base. A fresh-cut melon here, a sprinkling of toasted almonds there. No alarms and no surprises, please.... **Also**

Our *méthode traditionnelles* let other grapes sparkle. There's richness and dryness you'd expect from Champagne but with the diversity of other expressions of grape and terroir. *Méthode charmat*, used for some of our Italian bubbles, offers a delicate sparkle, effervescing rather than erupting (think *pfff* rather than *pop*) and are made to be drunk young. For a bit more funk to your fizz, try a Pet'Nat. Our pétillant naturels are the chocolate box of the sparkling world – you never know what you're gonna get: Pink, orange or white, super fizz or slight sparkle, firm and just-ripe or sweet and juicy. A bubble for everyone.

CHAMPAGNE

Demarne-Frison, Ville Sur Arce

NV Blanc de Blancs « Lalore » | Chardonnay 82.00

Pierre Gerbais, Côte des Bars

NV Réserve « Non Dosée » | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc 70.00

Marie-Courtin, Dominique Moreau, Côte des Bars

2013 « Résonance » | Pinot Noir 79.00

2012 « Concordance » | Pinot Noir 115.50

La Closerie, Jerome Prevost, Reims

NV Extra-Brut « Les Beguines » | Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay 110.00

Laherte Frères, Vallée de la Marne

(2010) NV Extra Brut « Les Empreintes » | Pinot Noir, Chardonnay 103.50

Vouette et Sorbée, Bertrand Gautherot, Aube

NV Extra Brut « Fidèle » | Pinot Noir 97.50

CHAMPAGNE ROSÉ

Benoît Lahaye, Montagne de Reims

(2011) NV Extra Brut « Rosé de Maceration » | Pinot Noir, Pinot Meunier 76.00

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil, Loire, France

NV Vouvray « La Dilettante » | Chenin Blanc 42.00

Dne Jean-François Ganevat, Côtes-du-Jura, France

NV « La Combe » | Chardonnay 53.50

1701 Franciacorta, Lombardy, Italy

NV DOCG « Satèn » | Chardonnay 53.50

Loxarel, Penedes, Spain

2002 Gran Reserva « 109 » | Xarel.lo 106.50

Recaredo, Mata Casanovas, Alt Penedes, Spain

2010 Brut Nature Gran Reserva « Terrers » | Xarel.lo, Macabeu, Parellada 57.00

*Méthode Traditionnelle Cont***Davenport Vineyards, Will Davenport, East Sussex, England**

2014 « Limney Rosé » | Chardonnay, Pinot Noir 54.50

Ancre Hill, Monmouthshire, Wales

2009 « Blanc de Blanc » | Chardonnay 67.50

2010 « Blanc de Noirs » | Pinot Noir 67.50

PÉTILLANT NATUREL WHITE

La Grapperie, Renaud Guettier, Coteaux du Loir, Loire, France

2013 « La Bueilloise » | Chenin Blanc, Pineau d'Aunis 54.50

Dne des Tres Cantous, Robert & Bernard Plageoles, Gaillac, France

2015 « Mauzac Nature » | Mauzac 48.00

Casa Belfi, Albino Amarni, Veneto, Italy

2016 « Prosecco Col Fondo » | Glera 34.00

La Biancara, Angiolino Maule, Veneto, Italy

2016 « Garg'n'go » | Garganega 38.50

Vittorio Graziano, Emilia-Romagna, Italy

2015 « Ripa di Sopravento » | Trebbiano and others 49.00

Barranco Oscuro, Manuel & Lorenzo Valenzuela, Sierra Nevada, Spain

2015 « La Traviesa Burbujas » | Vignega 37.50

Jauma, James Erskine, Adelaide Hills, Australia

2016 « Pet Nat » | Chenin Blanc 39.50

La Garagista, Deirdre Heekin & Caleb Barker, Vermont, USA

2014 « Grace and Favour » | La Crescent 69.00

PÉTILLANT NATUREL ROSÉ

Dne Agnès & René Mosse, Anjou, Loire, France

NV « Moussamoussettes » | Grolleau 48.50

Dne Jean Maupertuis, Côtes-d'Auvergne, France

2016 VDT « Pink Bulles » | Gamay 39.50

Dne Le Roc, Famille Ribes, Fronton, France

2015 VDT « Le Roc' Ambulle » | Negrette 33.00

Bodega Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonela Gerosa, Tarragona, Spain

2015 « CV » | Cartoixá Vermel 53.50

PÉTILLANT NATUREL RED

La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna, Italy

2014 IGT « Trebbiolo » | Barbera, Bonarda 32.00

/LOIRE/

One big river and the Atlantic ocean. Warmth and wetness. A cool climate and unpronounceable soils: Phthanites, tuffeau, schist, feldspar. Dry, flint, limestone. Wines truly of the water and the soil. Cool, crisp Sauvignons with a crunch like a bag of cold apples. Chenins that ooze from the glass, rich with molten honey and fallen fruits shined-up with beeswax. Fresh is the word. Morning wines. Breakfast wines. Wines to put on your cornflakes. Muscadet or Melon de Bourgogne should be Melon de la Loire, so at home he is here. Flinty, fresh, clean, with a salty lick from the sea and a smoky kick from the soil

Dne Luneau Papin, Muscadet

2016 « Folle Blanche » | Folle Blanche 27.00

2009 « L d'Or » | Melon de Bourgogne 57.00

Dne de la Pépière, Marc Ollivier & Remi Branger, Muscadet

2015 « Sur Lie » | Melon de Bourgogne 29.50

Dne de l'Ecu, Fred Niger, Muscadet

2013 « Carpe Diem » | Melon de Bourgogne 80.00

Dne de la Sénéchalière, Marc Pesnot, Muscadet

2015 VDF « Miss Terre » | Melon de Bourgogne 40.00

Dne Jo Landron, Muscadet

2014 Muscadet Sevre-et-Maine « Le Fief du Breil » | Melon de Bourgogne 44.00

Richard Leroy, Anjou

2014 VDF « Les Rouliers » | Chenin Blanc 63.50

2014 VDF « Les Noëlés de Montbenault » | Chenin Blanc 73.50

Dne Jean-Christophe Garnier, Anjou

2015 « La Roche Bézigon » | Chenin Blanc 48.00

2006 « Les Dreuilées » | Chenin Blanc 49.00

Sylvie Augereau, Anjou

2015 « Peaux » | Chenin Blanc 69.00

Dne Agnès & René Mosse, Anjou

2015 « Anjou » | Chenin Blanc 47.50

2014 Savennières « Arena » | Chenin Blanc 54.00

Dne Nicolas Reau, Anjou

2015 « Clos des Trèilles » | Chenin Blanc 40.00

Dne des Roches Neuves, Thierry Germain, Saumur-Champigny

2015 « Clos Romans » | Chenin Blanc 90.00

NV « Solera » | Chenin Blanc 195.00

Les Jardins Esmeraldins, Xavier Caillard, Saumur-Champigny

2004 VDF « Genèse » | Chenin Blanc 110.00

Loire Cont

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil

2015 Vouvray « La Dilettante » | Chenin Blanc 38.00

L'Ange Vin, Jean-Pierre Robinot, Jasnières

2013 VDF « L'Iris » | Chenin Blanc 81.00

Dne Frantz Saumon, Montlouis

2015 « Mineral + » | Chenin Blanc 48.50

Dne Les Cailloux du Paradis, Claude & Etienne Courtois, Touraine

2012 « Romorantin » | Romorantin 54.50

2013 « Racines » | Menu Pineau, Romorantin, Chardonnay, Sauvignon 57.00

Clos du Tue Boeuf, Jean-Marie & Thierry Puzelat, Touraine

2014 Cheverny « Frileuse Qvevri » | Sauvignon Blanc 55.00

Dne de la Garreliere, Francois Plouzeau, Touraine

2016 « Le Blanc Mariée » | Sauvignon 34.50

Dne Etienne et Sébastien Riffault, Sancerre

2012 « Skeveldra » | Sauvignon Blanc 65.00

/ALSACE/

Whites of all shapes and sizes: backbone dry to full flesh. Crisp and clean-fighting to girthy and a little bit grungy. Sometimes sweet, always aromatic. Floral and herby, plump with petroleum - a well-seasoned oil slick direct to the back of your nostrils. Tobacco (and other smokable substances). Hillside slopey wines for frolicking in ponytails and lederhosen.

Not ones to be peach. Unfiltered and unfinned, you may even find a twirling strand of ghost-like sediment in the bottom of your Binner... a bit of residual yum!

Dne Kumpf et Meyer, Rosheim

2014 « Riesling » | Riesling 36.50

Dne Patrick Meyer, Nothalten

2015 « Nature » | Sylvaner, Pinot Blanc 42.00

Dne Josmeyer, Wintzenheim

2014 Grand Cru « H » | Pinot Auxerrois 63.50

Dne Gérard Schueller, Husseren-Les-Châteaux

2014 « Réserve » | Pinot Gris 53.50

2013 « Bildstoecklé » | Riesling 55.00

Dne Rietsch, Mittelbergheim

2015 « Blanc au Litre » | Sylvaner, Riesling, Auxerrois 56.00

2014 « Stein » | Riesling 57.00

Dne Pierre Frick, Pfaffenheim

2014 « Sans Soufre » | Pinot Gris 47.00

2013 Grand Cru « Vorbourg » | Riesling 56.00

2002 Avec Soufre « Rot Murlé » | Riesling 46.50

/JURA & SAVOIE/

Jura whites are wines of plenty. Greengage hued lucidity to deep, straw yellow potency. Chardonnay soars here: zesty, zippy and fresh. Savagnin adds a nutty bite and ranges from round and savoury to rich and oozing. In it's sherry-like state – Vin Jaune – it is unctuous and exotic; a banquet of curry spice, walnuts and liquid gold. These are food wines, nay, cheese wines. Thick and golden in the glass, they call for something yellow and crumbly on the plate.

Dne des Cavarodes, Etienne Thiebaud, Arbois

2009 « Vin Jaune » | Savagnin 92.00

Dne Jacques Puffney, Arbois

2014 « Savagnin » | Savagnin 64.50

2007 « Vin Jaune » | Savagnin 85.00

Dne de la Cibellyne, Benoît Royer, Arbois

2011 « Orchis et Voile » | Savagnin, Chardonnay 56.00

Dne Philippe Bornard, Phillipe & Tony Bornard, Arbois

2012 « Les Chassagnes » | Savagnin 57.50

Dne Jean-François Ganevat, Côtes-du-Jura

2014 « Gryphées Vieilles Vignes » | Chardonnay 67.00

2014 « Sous La Roche » | Savagnin 72.50

2013 « Cuvée Florine » | Chardonnay 55.50

2012 « Cuvée Oregane » | Chardonnay, Savagnin 64.00

2012 « Dolium » | Chardonnay 68.00

2012 « Grand Teppes Vieilles Vignes » | Chardonnay 72.00

2008 « Cuvée du Pépé » | Chardonnay 115.00

2006 « Cuvée Prestige » | Savagnin 91.00

2007 « Vin Jaune » | Savagnin 129.00

Marie-Pierre Chevassu, Côtes-du-Jura

2014 « Sous Voile » | Chardonnay 37.50

2008 « Château-Chalon » | Savagnin 67.50

Didier Grappe, Côtes-du-Jura

2015 « Ouillé » | Savagnin 54.00

Les Granges Paquenesses, Côtes-du-Jura

2014 « La Mamette » | Chardonnay 52.00

Anne & Jean-François Ganevat, Jura, Burgundy & Alsace

2015 « Kopin! » | Chardonnay, Riesling 46.00

2015 « L'Ailleurs » | Pinot Auxerrois, L'Enfarine, Savagnin 48.50

2013 « La Zaune à Dédée » | Savagnin, Gewürtztraminer 68.00

*Jura & Savoie Cont***Dne Giachino, Savoie**

2015 « Monfarina » | Jacquère

41.00

2014 « Altesse » | Altesse

48.00

Dne Belluard, Ayse, Savoie

2015 « Les Alpes » | Gringet

55.00

Dne Genoux, Savoie

2014 « Son Altesse » | Roussette de Savoie

48.50

Dne Gilles Berlioz, Chignin, Savoie

2011 « Les Filles » | Bergeron

68.00

/BURGUNDY & BEAUJOLAIS/

One white: Chardonnay (droplets of Aligote and Melon).

Wines of a world class with price tags to match. Badge-wearing Burgundy. Names, appellations and crus that I want to stitch on to my brownie sash. Vineyards cut into parcels and packets, pieces and lots. A Russian Doll or can of worms affair. Never has drinking a wine felt so much like a school lesson. Oh, but it's worth it.

Dne du Corps de Garde, Ghislaine & Jean-Hugues Goisot, Côtes d'Auxerre

2015 Bourgogne « Aligoté » | Aligoté 38.00

Dne Pattes Loup, Thomas Pico, Chablis

2014 Chablis 1er Cru « Beauregard » | Chardonnay 90.00

Dne Alice & Olivier de Moor, Chablis

2015 Chablis « Vendangeur Masqué » | Chardonnay 53.50

Dne Ballorin, Gilles & Fabien Ballorin, Morey-Saint-Denis

2015 Marsannay « Au Larrey » | Chardonnay 61.00

Frederic Cossard, Saint-Romain

2013 Bourgogne « Bigotes » | Chardonnay 60.00

2015 Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières » | Chardonnay 130.00

Dne Le Grappin, Beaune

2014 Beaune 1er Cru « Les Grèves » | Chardonnay 79.50

Dne Henri & Gilles Buisson, Beaune

2012 Saint Romain « Absolu » | Chardonnay 58.00

2015 Meursault « Marguerite » | Chardonnay 86.50

Dne Catherine et Dominique, Saint-Aubin

2014 Saint-Aubin « En Vesvau » | Chardonnay 72.50

Sextant, Julien Altaber, Saint-Aubin

2015 Bourgogne « La Fleur au Verre » | Chardonnay 52.00

Dne Gilles et Catherine Vergé, Mâcon

2010 VDF « Vieilles Vignes » | Chardonnay 55.00

Dne Phillipe & Gerard Valette, Mâcon

2013 « Mâcon Chaintré » | Chardonnay 53.50

2011 « Pouilly Fuissé » | Chardonnay 61.00

Dne de Botheland, Beaujolais

2015 Beaujolais Villages « Le Blanc » | Chardonnay 43.00

/RHÔNE/

Liquid sunshine whites. Soft, warm, long. Baskets of apricots and peaches, blousey white blooms and jasmine blossom. The moment freshness turns to ripeness. Sprinklings of spice and herbs; a touch of the exotic. Sunset wines. Shoes off, toes in the sand wines. Softened warmth. Strong but silent types. Poised. Powerful but peaceful.

Cockle-warming wines for when you forgot your cardigan.

Les Champs Libres, Dard et Souhaut, Ardèche

2012 Saint Peray « Tranquille » | Marsanne, Roussanne 46.00

Dard & Ribo, Crozes-Hermitage

2015 « Saint Joseph » | Roussanne 62.50

/LANGUEDOC-ROUSSILLON & SOUTH WEST/

South-facing whites, Mediterranean in their outlook. Long-lunchers, siesta-takers. Strong-minded, straight-talking wines. Wines that might give you a clip round the ear if you forget your manners. Wines of character and spirit. Proud wines. Wines you know you're drinking. Rich, robust, long. Fresh and zippy to dense and dirty. Unctuous, throat-coating whites folded with dried herbs: thyme, lavender, rosemary, a pinch of fennel and a waft of hay. Velveteen length with a more than occasional schling of acidity.

Dne Didier Barral, Faugères

2013 VDP de l'Herault « Blanc » | Terret Gris, Terret Blanc, Viognier, Roussanne 56.00

Dne Le Roc des Anges, Marjorie Gallet, Côtes du Roussillon Villages

2015 Côtes Catalanes Vieilles Vignes « Llum » | Grenache Gris, Macabeu 47.00

Dne Matassa, Tom Lubbe, Côtes du Roussillon

2015 VDP des Côtes Catalanes « Marguerite » | Muscat Petit-Grains, Muscat d'Alexandria 53.00

Dne de Majas, Agnes & Alain Carrere, Côtes du Roussillon

2016 VDP des Côtes Catalanes « Blanc » | Macabeu, Rolle, Carignan Blanc 32.00

Dne des Foulards Rouges, Jean-François Nicq, Côtes du Roussillon

2016 « Le Soif du Mal » | Muscat, Macabeo, Grenache Blanc 41.00

Dne Nicolas Carmarans, Aveyron

2014 « Selves » | Chenin Blanc 51.00

Château Tour des Gendres, Luc de Conti, Bergerac

2015 « Cuvée des Conti » | Sémillon, Sauvignon, Muscadelle 31.00

Clos Lapeyre, Jean-Bernard Larrieu, Jurançon

2015 « Jurançon Sec » | Gros Manseng 32.00

/ITALY/

NORTHERN ITALY

North Italy represents a melting pot of wine styles. Like a neighbour borrowing cups of sugar, Italy leans over his fences into France, Switzerland, Austria and Slovenia and tests his roots in the waters. It's a mixed bag of whites with glacial, mountain dew offerings from Valle d'Aosta and Alto-Adige. Fresh, clean and glinting wines that could feature in fabric conditioner adverts; all mountainside strolls in floaty dresses amongst alpine flowers and just-cleaned sheets.

Ferdinando Principiano, Piedmont

2014 « Langhe Bianco » | Timorasso 39.50

Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont

2015 « Ivag » | Cortese 44.50

Alessandra Bera e Figli, Piedmont

2015 VDT « Arcese » | Favorita, Arnese, Cortese 34.50

Elisabetta Foradori, Trentino

2015 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Fontanasanta » | Manzoni Bianco 49.50

2015 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Fuoripista » | Pinot Grigio 53.50

Daniele Piccinin, Veneto

2013 « Montemagro » | Durella 54.50

La Biancara, Angiolino Maule, Veneto

2016 « Masieri » | Garganega, Trebbiano 31.00

Filippo Filippi, Veneto

2015 Soave « Castelcerino » | Garganega 33.00

2015 « Turbiana » | Trebbiano 45.00

Marko Fon, Slovenia

2015 « Malvazija » | Malvasia 58.50

2014 « Malvazija Selezione » | Malvasia 84.50

CENTRAL ITALY

Yellowy-green white wines. Fresh, crisp and bitey. Bucket-loads of citrus fruits. Sometimes savoury, a grating of parmesan, an almond or two. Wines made for seafood, olive oil and lemon juice. Wines straight off the fishing boat.

Ciù Ciù, Contrada Ciafone, Marche

2016 Offida Pecorino « Le Merlettaie » | Pecorino 28.50

AA La Distesa, Marche

2015 « Terre Silvate » | Verdicchio, Trebbiano 42.00

Fattoria San Lorenzo, Natalino Crognaletti, Marche

2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi « Di Gino » | Verdicchio 27.50

2004 « Il San Lorenzo » | Verdicchio 92.50

Lammidia, Abruzzo

2015 « Bianchetto » | Trebbiano 39.00

Valentini, Abruzzo

2013 « Trebbiano d'Abruzzo » | Trebbiano 150.00

SOUTH ITALY & ISLANDS

Wines too varied to tar with the same brush. Both Sicily (once only noted for its sweet Marsala) and Sardinia (once only noted for... being somewhere near Spain... or France, or maybe it's nearer Africa) are producing some exciting wines made from indigenous, ancient grape varieties. If you've had enough Sauvignon Blanc to tide you over from Sancerre to Malborough and fancy something different, look no further.

Cantina Giardino, Antonio & Daniela De Gruttola, Campania	
2013 « Gaia » Fiano	50.00
Cristiano Guttarolo, Puglia	
2014 « Amphora Bianco » Trebbiano, Verdeca	50.00
Ciello Bianco, Sicily	
2016 IGP « Ciello Bianco » Catarratto	26.00
Marco de Bartoli, Sicily	
2015 « Integer Zibibbo » Zibibbo	55.00
2012 « Integer Grillo » Grillo	57.00
Nino Barraco, Sicily	
2011 « Zibibbo » Zibibbo	54.50
2008 « Catarratto » Catarratto	57.00
AA Lamoiresca, Filippo Rizzo, Sicily	
2015 « Bianco » Vermentino	54.00
Francesco Guccione, Sicily	
2013 « C » Catarratto	50.00
AA Serragghia, Gabrio Bini, Sicily	
2014 « Zibibbo » Zibibbo	85.00
I Vigneri, Salvo Foti, Mt. Etna, Sicily	
2014 « Vigna di Milo » Carricante	58.00
<hr/>	
Ktima Ligas, Pella, Greece	
2014 « Roditis » Roditis	42.00
2014 « Cuvée Experimental 'LAMDA' » Roditis, Assyrtiko	46.00

/SPAIN & PORTUGAL/

Voilà. Some white wines from somewhere called Spain. From the Catalan lands of the East to the Southern Sierra Nevada, Spain has a wonderfully varied range of white wines. Get to grips with indigenous varieties such as Xarel.lo and Macabeu - ¿Como que no?

Cellar Credo, Penèdes

2014 « Aloers » | Xarel.lo 40.00

2014 « Cap Ficat » | Xarel.lo 50.00

Bodega Partida Creus, Antonela Gerosa & Massimo Marchiori, Tarragona

2014 « VY » | Vinyater 45.00

Mendall, Laureano Serres, Catalunya

2010 « Finca Abeurador » | Macabeu 51.00

Barranco Oscuro, Manuel & Lorenzo Valenzuela, Sierra Nevada

2013 « V di Valanzuela » | Vigiñiega 48.00

Vale da Capucha, Pedro Marques, Lisboa, Portugal

2013 « Alvarinho » | Alvarinho 41.50

/AUSTRIA/

There's something thrillingly afoot in the Austrian wine scene. It is largely confined to Styria (Steirerland) and Burgenland and to a small group of like-minded passionate vigneron in those regions, but they are pushing the boundaries working without sulphur, using skin contact on some wines and extended elevage for complexity. For all of these growers though, it all begins in the vineyard. All the growers speak thoughtfully about how biodynamics appears to help to transmit an earthy quality to the final wine. Certainly, these wines are united by a texture/flavour profile, a warm spiciness, a seasoned mash of clay and pulverised stone. Nothing is added or taken away – just the way we like it.

Ma Arndorfer, Anna & Martin Arndorfer, Kamptal

2016 « Handcrafted » | Grüner Veltliner 31.00

Weingut Sepp Muster, Styria

2015 « Opok » | Sauvignon Blanc, Morillon, Welschriesling, Muskateller 46.50

Gut Oggau, Burgenland

2015 « Theodora » | Grüner Veltliner, Welschriesling 56.50

/GEORGIA/

Taking it back to the roots. Georgia is believed to be the home of winemaking where the fertile foils of the South Caucasus, including Armenia, Iran and Azerbaijan, are said to have been cultivated with vines for over 8,000 years. Today Georgian winemakers retain many of the traditional methods of their forefathers, eschewing technology and making wine according to simple, tried-and-tested techniques. If it ain't broke, don't fix it.

Iago Bitarishvili, Kartli

2015 « Qvervri » | Chinuri

40.00

/NEW WORLD/

Ah New World. You're new. And very far away. So we don't have many wines from you. Yet. Here're a couple of whites worthy of shipping over them big ol' seas.

Si Vintners, Sarah Morris & Iwo Jakimowicz, Margaret River, Australia

2015 « Si White » | Semillon, Chardonnay

42.00

Sam Vinciullo, Margaret River, Australia

2016 « Warner Glen » | Sauvignon

50.00

Don Wines, Alex Craighead, Martinborough, New Zealand

2015 « Kindeli » | Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling

44.50

Pyramid Valley, Claudia & Mike Weersing, Canterbury, New Zealand

2011 « Fields of Fire » | Chardonnay

86.00

De Martino, Maipo, Chile

2015 « Viejas Tinajas » | Muscat

37.00

Bow & Arrow, Scott & Dana Frank, Portland, USA

2015 « Melon » | Melon de Bourgogne

49.00

Golden Cluster, Jeff Vejr, North Willamette, USA

2013 « Coury Old Vine » | Sémillon

60.00

Clos Saron, Gideon Beinstock, Sierra Foothills, USA

2014 « Carte Blanche » | Albarinio, Verdelho

58.50

*New World Cont***Ambyth Estate, Phillip & Marty Morwood Hart, Paso Robles, USA**

2013 « Grenache Blanc » | Grenache Blanc 62.00

2013 « Priscus » | Grenache Blanc, Marsanne, Viognier, Roussanne 62.00

Lo-Fi, Mike Roth & Craig Winchester, Los Alamos, USA

2014 « Chenin Blanc » | Chenin Blanc 54.50

Ruth Lewandowski Wines, Evan Lewandowski, Utah, USA

2014 « Naomi » | Grenache Gris 53.50

/SKIN MACERATED WHITES/

Why take the skins off when you can leave them on? These are rule-breaking, split-personality wines. Though technically 'white' as made from white grapes, orange wines are made in the style of a red wine: instead of pressing and removing the skins, as you would for whites, they are left on to ferment and to macerate, *à la rouge*. This ancient style of winemaking, originating from Georgia, imparts the tannins, phenols and colour pigments of the skins to the wine transforming its flavour and texture and giving it a golden, amber or outright orange hue.

Radikon, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2015 IGT « Pinot Grigio » Pinot Grigio	58.50
2009 IGT « Oslavje » Chardonnay, Sauvignon Blanc	500ml 50.00

Dario Princic, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2013 IGT « Pinot Grigio » Pinot Grigio	59.50
2013 IGT « Jakot » Friulano	59.50

Josko Gravner, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2008 IGT « Breg » Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italico	110.00
2007 IGT « Ribolla » Ribolla Gialla	110.00

AA Zidarich, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2013 IGT « Vitovska » Vitovska	53.50
----------------------------------	-------

Paolo Vodopivec, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2012 IGT « Origine » Vitovska	68.50
2011 IGT « Vitovska » Vitovska	71.00

Matej Skerlj, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2013 « Malvasia » Malvasia	59.00
------------------------------	-------

La Biancara, Angiolino Maule, Veneto, Italy

2013 « Pico » Garganega	51.00
---------------------------	-------

La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna, Italy

2010 « Ageno » Malvasia	59.50
---------------------------	-------

AA Denavolo, Giulio Armani, Emilia-Romagna, Italy

2015 « Dinavolino » Malvasia di Candia, Ortrugo, Marsanna	38.50
---	-------

Cantina Giardino, Antonio & Daniela De Gruttola, Campania, Italy

2015 « T'ara rà » Greco	55.00
---------------------------	-------

AA COS, Giusto Occhipinti, Sicily, Italy

2014 « Pithos » Grecanico	54.50
-----------------------------	-------

Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily, Italy

2015 « MunJebel » Grecanico Dorato, Carricante	75.50
--	-------

Bodegas Bernabe Navarro, Alicante, Spain

2015 « Benimaquia Tinajas » Moscatel	35.00
--	-------

*Skin Macerated Whites Cont***Weingut Judith Beck, Burgenland, Austria**

2015 « Bambule » | Neuburger 56.00

Weingut Sepp Muster, Styria, Austria

2014 « Erde » | Sauvignon Blanc 69.00

Iago Bitarishvili, Kartli, Georgia

2015 « Qvervri » | Chinuri 40.00

Beckham Estate Vineyard, Annedria & Andrew Beckham, Oregon, USA

2014 « Amphora » | Pinot Gris 60.50

Ruth Lewandowski Wines, Evan Lewandowski, Utah, USA

2014 « Chilion White » | Cortese 56.50

La Garagista, Dierdre Heekin & Caleb Barber, Vermont, USA

2014 « Vinu Jancu » | La Crescent 57.50

/ROSÉ/

Holiday wines! Two-weeks in the sun wines! Seaside wines! Suntan (burn) wines! Drink, drink, drink wines! *Al fresco* wines that negate ceilings and detest walls. Siesta wines. Loafing around wines. Relaxation wines of the highest measure.

Did someone say rosé? Dry, pink, crispy wines. Pale, crystalline. Cooling, toes-in-the-sea wines.

A glass of aaaaaaahhhhhhhh then one of oooooooooohhhhhhhhhh. Fresh and refresh.

FRANCE

Marie et Vincent Tricot, Auvergne

2015 « Gamay Rosé » | Gamay 43.00

Château Plaisance, Marc Penavayre, Fronton

2016 « Rosé » | Negrette, Syrah, Cabernet Franc 29.50

Château Hermitage Saint-Martin, Côtes de Provence

2016 Grand Cuvée « Enzo » | Grenache, Cinsault, Carignan, Clairette 39.50

ITALY

Cantina Giardino, Antonio & Daniela De Gruttola, Campania

2014 « Volpe Rosa » | Coda di Volpe Rossa 57.00

Lamoresca, Filippo Rizzo, Sicily

2016 « Rosato » | Frappato, Nero d'Avola 54.00

I Vigneri, Salvo Foti, Mt. Etna, Sicily

2014 « Vinudilice » | Alicante, Grecanico, Minella Bianca 57.50

Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily

2016 « Susucaru » | Malvasia, Moscadella, Catarratto, Nerello Mascalese 56.50

SPAIN

Els Jèlipins, Font Rubí

2016 « Els Jèlipins » | Sumoll 72.00

AUSTRALIA

Xavier Goodridge, Yarra Valley

2016 « Shirley » | Pinot Noir 45.00

USA

La Clarine Farm, Hank Beckmeyer, Sierra Foothills

2014 « Rosé » | Mourvèdre, Syrah 43.50

/LOIRE & AUVERGNE/

Reds you can take a bite out of. Round and ripe with acidity. Gamays and Cabernet Francs that gush rivers of red and black berries, deep and purple-blue. Juicy is an understatement. The native Pineau d'Aunis gives more than a generous sprinkle of white pepper, we bless you in advance. There's a wild side to the Loire, think hedgerows, brambles and mulchy green leaves. Min-er-al-ity. Happy as a pig in schist.

Sylvie Augereau, Anjou

2015 « Réjouissances » | Pineau d'Aunis, Grolleau 55.00

Dne Nicolas Reau, Anjou

2014 « Pompois » | Cabernet Franc 42.00

Dne des Roches Neuves, Thierry Germain, Saumur-Champigny

2016 « Saumur-Champigny » | Cabernet Franc 37.00

Dne Le Clocher, Brendan Tracey, Vendome

2015 « Gorge Sèche » | Pineau d'Aunis, Côt, Gamay 39.50

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil

2016 « Avis de Vin Fort » | Cabernet Franc 36.50

2012 « Perrières » | Cabernet Franc 55.50

Dne de la Chevalerie, Stephanie & Emmanuel Caslot, Bourgueil

2015 « Diptyque » | Cabernet Franc 30.50

1987 « Busardières » | Cabernet Franc 59.00

Dne Les Roches, Jerome Lenoir, Chinon

1980 « Chinon » | Cabernet Franc 106.00

L'Ange Vin, Jean-Pierre Robinot, Jasnieres

2013 VDF « Nocturne » | Pinau d'Aunis 84.50

Dne Le Briseau, Nathalie Gaubicher, Jasnieres

2015 « Patapon » | Pineau d'Aunis 45.00

La Grapperie, Renaud Guettier, Coteaux du Loir

2015 « Adonis » | Pineau d'Aunis 55.00

Dne de la Garreliere, Francois Plouzeau, Touraine

2014 « Le Rouge de Cornus » | Cabernet Franc 34.00

Les Vins Contés, Oliver Lemasson, Touraine

2016 « Poivre et Sel » | Pineau d'Aunis, Gamay 42.00

Clos du Tue-Boeuf, Jean-Marie & Thierry Puzelat, Touraine

2014 « Guerrierie Qvevri » | Côt, Gamay 55.50

Dne Les Cailloux du Paradis, Claude & Etienne Courtois, Touraine

2013 « L'Icaunais » | Gascon 52.50

2013 « Racines » | Cabernet Franc, Côt, Cabernet Sauvignon 58.50

Cave Verdier-Logel, Auvergne

2016 Côtes du Forez « Poycelan » | Gamay d'Auvergne 33.50

Dne Jean Maupertuis, Auvergne

2016 Côtes d'Auvergne VDT « Pierres Noires » | Gamay d'Auvergne 38.00

/ALSACE/

Dne Catherine Riss, Mittelbergheim

2015 « Empreinte » | Pinot Noir 59.00

Dne Rietsch, Mittelbergheim

2015 « Le Litre » | Pinot Noir **1 Liter** 51.50

Dne Christian Binner, Ammerschwih

2011 « Cuvée Béatrice » | Pinot Noir 53.50

Dne Gérard Schueller, Husseren-Les-Châteaux

2014 « LN » | Pinot Noir 54.50

Dne Pierre Frick, Pfaffenheim

2013 Sans Soufre « Rot Murle » | Pinot Noir 51.00

/JURA & SAVOIE/

Jurassic reds seem to creep straight from the fossils of their soils. Pale, rusted ruby reds. Mild-mannered in the glass but with a backbone of rigid purity and soaring minerality. Ploussard is delicate and perfumed. Earthen, hazy redcurrants muddled with just-picked flowers. Trousseau brings a plumpness and Pinot Noir, structure. Darker, deeper, firmer. Gamey accompaniments with massive drinkability.

Dne Jacques Puffney, Arbois

2014 « Bérangères » | Trousseau 60.00

Dne de la Tournelle, Arbois

2015 « Uva Ambrosiana » | Ploussard 55.00

Dne de la Borde, Julien Mareschal, Arbois

2015 « Côte de Feule » | Ploussard 50.00

Dne des Cavarodes, Etienne Thiébaud, Arbois

2015 « Franche-Comté » | Trousseau, Pinot Noir, Gamay, Pinot Meunier & Others 46.00

Dne Gérard Villet, Arbois

2013 « Cuvée Tradition » | Trousseau 45.00

Dne Jean-François Ganevat, Côtes-du-Jura

2015 « Plein Sud » | Trousseau 64.50

2014 « Julien en Billat » | Pinot Noir 59.50

Dne François Rousset-Martin, Côtes-du-Jura

2014 VDF « Pinot Noir » | Pinot Noir 54.00

Dne Prieuré Saint-Christophe, Savoie

2006 VDP « Tradition » | Mondeuse 95.00

/BEAUJOLAIS/

Vins de Soif.

Juicy, fruity, fresh. Chewy, supple and refreshing. Gouleyant. Quenching. Overwhelmingly swallowable. As near as you can get to the grape without having to chew.

Gamay (on his own) desperate to get out of his bottle, into your glass and down your throat. Wines to drink, not to keep. More sculling down than mulling over. Wines of immediacy. Wines of urgency. Wines of youth and vibrancy. Wines that won't wait for you. Wines that run around your ankles and trip you up. Wines in a rush to be somewhere. Speedy, sprinty, supple, marathon-running wines. Wedge-of-orange-at-half-time wines.

On your marks, get set... Drink!

Dne des Vignes du Maynes, Julien Guillot, Mâcon

2014 Beaujolais-Village « Pierres Bleues » | Gamay 55.00

2013 Beaujolais Leynes « Haut Balmont » | Gamay 49.50

Marie & Matthieu Lapierre, Beaujolais

2016 VDF « Raisins Gaulois » | Gamay 32.00

Chateau Cambon, Jean-Claude Chanudet, Morgon

2015 Beaujolais-Villages « Cuvée Du Chat » | Gamay 37.00

Dne Jean Foillard, Morgon

2014 Fleurie « Fleurie » | Gamay 58.50

2015 Morgon « Classique » | Gamay 42.00

Dne de Botheland, Laurence & Rémi Dufaitre, Brouilly

2015 « Brouilly » | Gamay 46.50

Dne Jean-Claude Lapalu, Brouilly

2015 Beaujolais-Villages « Vieilles Vignes » | Gamay 41.00

2012 Brouilly « Alma Mater » | Gamay 67.00

Anne & Jean-François Ganevat, Beaujolais & Jura

2015 VDF « Jaja du Ben » | Gamay, Jurassic Oddities 44.00

2015 VDF « P'tiot Roukin » | Gamay, Jurassic Oddities 47.00

2015 VDF « Y'a Bon the Canon » | Gamay, Jurassic Oddities 49.00

2015 VDF « Madelon » | Gamay, Jurassic Oddities 57.00

2015 VDF « De Toute Beauté » | Gamay, Jurassic Oddities 57.50

/BURGUNDY/

Pinot Noir in his ancestral home. But this is our Burgundy. Pinot Noir that tastes like Pinot Noir. Freshness and fruit where all too often there's wood and extraction. Elegant, graceful, refined to rich, full, robust. The soft to the boom. Floral, redfruits laced with spice, a gentle dusting of pepper or a lick of musty vanilla. Long lasting. Complex: neither one nor the other but all of the above. The finest of balancing acts.

Grown up wine. There'll be no bottle-shaking here and we might even bring out some oversized glasses. Wine to ponder. Leave to open and lay back and think of the monks.

Dne du Corps de Garde, Ghislaine & Jean-Hugues Goisot, Côtes d'Auxerre

2014 Bourgogne « Corps de Garde » | Pinot Noir 45.00

Dne Vini Viti Vinci, Nicolas Vauthier, Avallon

2014 Irancy « Les Beaux Monts » | Pinot Noir 54.00

Dne de la Cadette, Catherine & Jean Montanet, Vezelay

2014 Bourgogne « L'Ermitage » | Pinot Noir 48.00

Dne Ballorin, Gilles & Fabien Ballorin, Morey-Saint-Denis

2015 Fixin « Les Chenevieres » | Pinot Noir 75.50

Dne Les Vignes de Paradis, Dominique Lucas, Pommard

2014 VDF « En Passant Devant » | Pinot Noir 56.50

Dne Henri & Gilles Buisson, Beaune

2011 Saint Romain « Absolu » | Pinot Noir 53.00

Frederic Cossard, Saint-Romain

2015 Bourgogne « Bedeau » | Pinot Noir 62.00

Dne de Chassorney, Frederic Cossard, Saint-Romain

2015 « Volnay » | Pinot Noir 90.00

Dne Catherine et Dominique Derain, Saint-Aubin

2014 Saint-Aubin « Le Ban » | Pinot Noir 60.00

Clos des Vignes du Maynes, Julien Guillot, Mâcon

2014 « Bourgogne » | Pinot Noir 53.50

2014 Mâcon-Cruzille « Manganite » | Gamay 58.50

/RHÔNE & PROVENCE/

Warm and spicy wines, reminiscent of long, slow, evenings. Orange suns and games of petanque that stretch into the dark. Reds that coax you into the glass with them: hazy muddled berry-red to inky purple velvet. Duvet wines, wines to drape around your shoulders.

Hilly Northern Rhone, home to the big-boy appellations Côte-Rôtie, St Joseph, Hermitage, offers Syrah at its spicy, silky best. Southern Rhone, flatter, hotter and more Mediterranean, lets Syrah play second fiddle to Grenache. Concentrated, deep and fruity. Wines are more often blends with Carignan, Mourvèdre and Cinsault throwing in handfuls of chocolate and cassis or herby olives.

Wild, gamey, oozy reds. Sun-tinged and flavoursome. Pine trees, scrub and garrigue. Mourvèdre. Wine for sitting under the stars. Wines for a cool breeze and a big dinner.

Les Champs Libres, Dard et Souhaut, Ardèche

2015 « Lard des Choix » | Syrah, Gamay 35.00

Dne des Vigneaux, Ardèche

2015 VDP « Syrah » | Syrah 27.00

Dne Romaneaux-Destezet, Beatrice & Hervé Souhaut, Saint-Joseph

2015 « La Souteronne » | Gamay 46.50

Dne des Miquettes, Chrystelle Vareille & Paul Esteve, Saint-Joseph

2015 VDF « Syrah » | Syrah 47.00

La Grande Colline, Hirotake Ooka, Saint-Péray

2016 VDF « Le Canon » | Syrah 36.50

Dard et Ribo, Crozes-Hermitage

2014 « Saint-Joseph » | Syrah 53.00

Dne du Coulet, Matthieu Barret, Cornas

2013 « Brise Cailloux » | Syrah 73.50

2011 « Billes Noirs » | Syrah 138.00

Dne Balthazar, Frank Balthazar, Cornas

2014 « Chaillot » | Syrah 69.00

Dne Gramenon, Michele Aubrey-Laurent, Côtes-du-Rhone

2015 « La Sagesse » | Grenache 52.00

Dne de Villeneuve, Châteauneuf du Pape

2012 « Vieilles Vignes » | Grenache, Mourvèdre, Syrah 78.00

Château Mourgues du Grès, Anne & François Collard, Costières de Nîmes

2015 « Les Galets » | Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre 29.00

Dne Les Terres Promises, Provence

2013 « L'Antidote » | Carignan 35.50

Dne Milan, Theophile & Emmanuelle Milan, Provence

2010 « Vallon » | Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon 44.00

Dne Hauvette, Dominique Hauvette, Le Baux-de-Provence

2010 « Cornaline » | Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache 58.50

/LANGUEDOC-ROUSSILLON/

Big, ballsy wines. Chunky wines. Food wines. Feast wines. *Vins de faim* rather than *vins de soif*. Wines you can cut into and see their juices run. Wines that fill the mouth then the belly.

Rustic, ruddy. Brash and bold. Wines that wear Wellies. Broad-shouldered, big bellied wines. Wines that throw you over their shoulder. Wines that call a spade a spade. Wines that don't tiptoe or mince or feign. Wines that do exactly what they say on the fin. Straight-up, uncompromising, unforgiving.

Roast dinners reds, gravy-laden wine. Juniper and clove marinated. Mint, thyme and rosemary sprinkled. Big berry fruits, heavy jam and jellies. Bitter chocolate drop and licks of liquorice. Starter, main and dessert.

Dne Jean-Baptiste Sénat, Minervois

2014 « Mais Où Est Donc Ornicar » | Grenache, Mourvèdre, Cinsault 42.00

Dne Mylène Bru, Saint-Pargoire

2014 « Karma » | Tempranillo 55.50

2014 « Far Ouest » | Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault 52.50

Dne Thierry Navarre, Saint-Chinian

2015 « Ribeyrenc » | Ribeyrenc 39.50

Dne Didier Barral, Faugères

2013 « Jadis » | Carignan, Grenache, Syrah 54.50

Dne d'Aupilhac, Sylvain Fadat, Montpeyroux

2015 « Lou Maset » | Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah, Alicante Bouchet 34.00

Dne de Majas, Agnès & Alain Carrere, Côtes du Roussillon

2016 VDP de Côte Catalanes « Rouge » | Carignan, Grenache 32.50

Dne Matassa, Tom Lubbe, Côtes du Roussillon

2015 VDP de Côtes Catalanes « Rouge » | Carignan 57.00

Clos du Rouge Gorge, Cyril Fhal, Côtes du Roussillon

2014 « Jeunes Vignes » | Grenache 55.00

Dne des Foulards Rouges, Jean-François Nicq, Côtes du Roussillon

2016 « Fond de l'Air est Rouge » | Cinsault 34.50

Les Casot des Mailloles, Banyuls-sur-Mer

2014 « Soula » | Grenache 79.50

/BORDEAUX & SOUTH-WEST/

Mysterious pockets of mysterious wines. Gaillac, Marcillac, Irouleguy: un-French sounding places and grapes with funny names. Red wines truly from the soil. Mineral-rich and iron tinged. Sometimes stoney. Black currants and berries with glinting flecks of ore. Wines dug from the depths. Mining wines. Wines that make me want to strap a torch to my head and go exploring. Deep, dark wines. Taught, tense, rigid. Wines you could hammer in nails with. Clacky, tight, knife-edged wines. Tart, green and stalky. Peppery purples and cool blues. Wines that tingle, tickle and jar your back teeth.

Buzet, Bergerac, Cahors and a dash of Bordeaux. More savoury offerings, robust, rustic. Ripe red fruits, meat jus and sprinklings of mint, fennel and pepper.

Château Lamery, Jacques Broustet, Bordeaux

2012 VDF « Autrement » | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec 48.50

Château Le Puy, Jean-Pierre & Pascal Amoreau, Côtes-des-Francis, Bordeaux

2013 Francis-Côtes-de-Bordeaux « Emilien » | Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère 61.00

1994 Francis-Côtes-de-Bordeaux « Emilien » | Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère 225.00

Château Tour des Gendres, Luc de Conti, Bergerac

2016 « Le Classique » | Merlot, Malbec 28.50

Dne du Pech, Magali Tissot & Ludovic Bonnelle, Buzet

2009 « Le Pech Abusé » | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 44.00

Dne Les Tres Cantous, Robert & Bernard Plageoles, Gaillac

2015 « Bro' cool » | Braucol 35.50

Dne Arretxea, Michel & Therese Riouspeyrous, Iroulégu

2015 « Iroulégu » | Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 44.50

/ITALY/

NORTHERN ITALY

North Italy. Famous for Piemonte. Famous for Barolo, Babaresco. Big, serious, grown-up wines that like to age agelessly and do so very well. But wait, there's more... North Italy offers a diverse and surprising range of reds from these big old fellas down to frothy, juicy vins de soif. There's a real energy in these wines. An acidity and biteability, a crunchiness and backbone. But where there's bone there's muscle. Bristling, supple wines. Angular and aerobic. Olympian, Amazonian back-flipping wines. There's an unmistakably Italian gameyness but freshened with plenty of pepper, tart red berries, a square or two of dark chocolate. Enthusiastic, ankle-snappers to driven, well-performing and disciplined wines.

Cavallofatto, Piedmont

2009 Barolo Riserva Bricco Boschis « Vigna San Giuseppe » | Nebbiolo 130.00

Cooperativa Valli Unite, Piedmont

2014 « Alessandrino » | Barbera 25.00

Cascina Tavijn, Nadia Verrua, Piedmont

2014 « Bandita » | Barbera 50.50

Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont

2015 « Rosso » | Barbera, Dolcetto 37.50

Tenute Grillo, Guido & Rita Zampaglione, Piedmont

2004 « Pecoranera » | Freisa, Dolcetto, Barbera, Merlot 51.50

Cantina Iuli, Piedmont

2014 IGT « Nino » | Pinot Nero 47.50

2010 Monferrato Superiore DOCG « Barabba » | Barbera 58.50

Ar Pe Pe, Sassella, Lombardy

2014 « Rosso Di Valtellina » | Nebbiolo 53.00

2011 Valtellina Superiore DOCG « Stella Retica » | Nebbiolo 63.00

2007 Valtellina Superiore DOCG « Rocce Rosse » | Nebbiolo 87.00

Barbaccarlo, Commendatore Lino Maga, Lombardy

2000 Oltrepó Pavese DOC « Vigna Barbaccarlo » | Croatina, Uva Rara, Ughetta 84.00

1997 Oltrepó Pavese DOC « Vigna Montebuono » | Croatina, Uva Rara, Ughetta, Dolcetto 66.00

1994 Oltrepó Pavese DOC « Vigna Barbaccarlo » | Croatina, Uva Rara, Ughetta 90.00

AA Elisabetta Foradori, Trentino

2014 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Foradori » | Teroldego 50.50

La Biancara, Angiolino & Alessandro Maule, Veneto

2015 « Masieri Rosso » | Merlot, Cabernet Franc, Tocai Rosso, Lagrein 37.00

Monte dall'Ora, Carlo Alessandra & Venturini Zantedeschi, Veneto

2016 Valpolicella Classico « Saseiti » | Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinana, Oseleta 32.50

AA Zidarich, Carso, Friuli-Venezia Giulia

2013 IGT « Terrano » | Terrano 56.50

2011 IGT « Rosso » | Terrano, Merlot 75.00

AA Bressan, Collio, Friuli-Venezia Giulia

2001 IGP « Pignol » | Pignolo 89.00

Testalonga, Antonio Perrino, Dolceacqua, Liguria

2015 « Rossese Dolceacqua » | Rossese 54.00

CENTRAL ITALY

Sangiovese in his homeland! Some world-class wines. Hearty, meaty, soul-cleansing wines. Wines you sink into. Wines to comfort, sooth and calm. Striking a strikingly good balance between concentration and finesse, robustness and elegance. Meaty, gamey ooziness folded with liquorice, sour cherry, a little leather. Dense, silky and plummy. Purple and velvety.

La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna

2006 « Macchiona » | Barbera, Bonarda 53.50

Monteverfine, Martino Manetti, Chianti Classico, Tuscany

2013 « Pergole Torte » | Sangiovese 176.50

AA Caparsa, Paolo Cianferoni, Radda in Chianti, Tuscany

2014 « Rosso di Caparsa » | Sangiovese, Colorino, Malvasia 34.50

Macea, Colline Lucchesi, Tuscany

2013 « Pinot Nero » | Pinot Nero 54.00

Piano dell' Orino, Caroline Pobitzer & Jan Hendrick Erbach, Montalcino, Tuscany

2011 « Brunello di Montalcino » | Sangiovese Grosso 115.00

Il Paradiso di Manfredi, Montalcino, Tuscany

2014 « Rosso di Montalcino » | Sangiovese 63.50

Ampeleia, Maremma, Tuscany

2016 « Unlitro » | Alicante Nero, Carignano, Alicante Bouschet **1 LITER** 42.00

Le Coste di Gradoli, Lazio

2013 « Rosso » | Sangiovese 55.00

Paolo Bea, Montefalco, Umbria

2008 « Pagliaro » | Sagrantino 97.00

Ciù Ciù, Contrada Cifone, Marche

2015 Rosso Piceno Superiore « Bacchus » | Montepulciano, Sangiovese 23.00

Fattoria San Lorenzo, Natalino Crognaletti, Marche

2015 Rosso Piceno « Di Gino » | Sangiovese, Montepulciano 29.00

AA La Distesa, Marche

2014 « Nocenzio » | Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon 52.00

Emidio Pepe, Abruzzo

1997 Montepulciano d'Abruzzo « Riserva » | Montepulciano 180.00

SOUTH ITALY & ISLANDS

Fascinating, sun-soaked wines. Pure concentration from Puglia; rich, boozy and ripe. The islands offer some intriguing wines. Cannonau (Grenache on holiday) is wonderful in Sardinia. Bready, plump, spicy in a Christmas cake way, dusty herbs from Nonna's pantry. Warm, deep and satisfying. Sicily brings some exotic yet earthy wines. Warm and bricky, soil hot from the afternoon sun. Rusty oranges and dusty pinks.

AA Natalino del Prete, Puglia

2015 « Torre Nova » | Negroamaro 30.50

Vino di Anna, Anna Martens, Mt Etna, Sicily

2015 « Jeudi 15 » | Nerello Mascalese 47.50

2014 « Don Alfio » | Nerello Mascalese 59.00

Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily

2014 « Contadino » | Nerello Mascalese 47.00

2014 « MunJebel » | Nerello Mascalese 75.00

2014 « Magma » | Nerello Mascalese 195.00

AA COS, Giusto Occhipinti, Sicily

2015 « Nero di Lupo » | Nero d'Avola 44.50

2015 « Frappato » | Frappato 47.50

Arianna Occhipinti, Sicily

2013 « Siccagno » | Nero d'Avola 56.00

AA Lamoresca, Filippo Rizzo, Sicily

2015 « Rosso » | Frappato, Grenache, Nero d'Avola 53.00

AA Serragghia, Gabrio Bini, Sicily

2015 « Rosso Fanino » | Pignatello, Catarratto 84.00

Antoine Arena, Corsica

2012 Patrimonio « Morta Maio » | Niellucciu 52.50

/SPAIN/

Some warm and sunny Spaniards from Spain's growing natural wine movement. Craftsmanship and care from previously overlooked regions, notably the sweeping mountains of Granada. Here, the fertile soils home to many a citrus crop, give way to steep slopes whose rugged terrain and thin soil make for perfect grape-growing conditions. Lovely wines made lovingly.

Bodegas Aroa, Navarra

2015 « Tinto » | Garnacha 28.50

Vinicola Corellana, Navarra

2015 « Donkeyjote » | Garnacha 21.50

Viña Ilusión, Gloria Plaza & Martin Alonso, Rioja

2015 « Viña Ilusión » | Tempranillo 25.00

Comando G, Sierra de Gredos

2014 « La Rozas 1er Cru » | Garnacha 53.50

2014 « Tumba del Rey Moro » | Garnacha 107.00

Bodega Partida Creus, Antonela Gerosa & Massimo Marchiori, Tarragona

2014 « SM » | Sumoll 42.00

Els Jelpins, Font Rubí

2012 « Els Jelpins » | Sumoll, Garnacha 95.00

Celler Comunica, Patri Morillo & Pep Aguilar, Montsant

2014 « Comunica » | Garnacha 41.00

Sao del Coster, Priorat

2016 « Pim Pam Poom » | Garnacha 40.50

2015 « S » | Garnacha 42.50

Escoda-Sanahuja, Joan Ramon Escoda & Carmen Sanahuja, Catalonia

2013 « Nas del Gegant » | Tempranillo, Garnacha, Samsó, Cabernet Franc, Merlot 46.00

2013 « La Llopetera » | Pinot Nero 53.00

/AUSTRIA/

Matthias Warnung, Kamptal

2013 « Etsdorf Blauer » | Zweigelt 52.00

/GEORGIA/

Taking it back to the roots. Georgia is believed to be the home of winemaking where the fertile foils of the South Caucasus, including Armenia, Iran and Azerbaijan, are said to have been cultivated with vines for over 8,000 years. Today Georgian winemakers retain many of the traditional methods of their forefathers, eschewing technology and making wine according to simple, tried-and-tested techniques. If it ain't broke, don't fix it.

Pheasant Tears, Kakheti

2015 « Shavkapito » | Shavkapito 44.50

Gaioz Sopromadeze, Barisashvili

2013 « Chkhaveri » | Chkhaveri 46.50

/NEW WORLD/

New World wines with an old world accent. Consider cool-climate Cinsault, fermented in large tinajas (clay jars to you and me). Tastes like southern France. Is southern Chilean. The other wines exhibit the earthy freshness born of hands-off winemaking, capturing the simple essence of the vineyard and the vintage.

Castagna, Julien Castagna, Beechworth, Australia

2010 « Un Segreto » | Sangiovese, Shiraz 92.00

Patrick Sullivan, Yarra Valley, Australia

2015 « New World Wine » | Pinot Noir, Malbec 53.00

2015 « Fruit of the Sky » | Pinot Noir 59.00

Gentle Folk, Gareth Belton, Adelaide Hills, Australia

2016 « Vin De Sofa » | Pinot Noir, Pinot Gris Gewurtztraminer, Riesling 48.00

Jauma, James Erskine, McLaren Vale, Australia

2015 « Audrey » | Grenache, Shiraz 53.00

2015 « Like Raindrops » | Grenache 54.00

Cambridge Road, Martinborough, New Zealand

2013 « La Luna » | Pinot Noir 46.00

2011 « Pinot Noir » | Pinot Noir 59.00

NV « Cloudwalker » | Pinot Noir, Syrah 54.50

Don Wines, Alex Craighead, Martinborough, New Zealand

2015 « Martinborough » | Pinot Noir 54.00

NEW WORLD CONT

Intellego Wines, Swartland, South Africa

2015 « Kedungu » | Syrah, Cinsault, Mourvèdre 34.00

Bodega Cecchin, Mendoza, Argentina

2014 « Carignan » | Carignan 28.50

Vincent Wallard, Mendoza, Argentina

2014 « Cuatro Manos » | Malbec 45.00

The Wild Vineyard, Colchagua, Chile

2014 « Villalobos » | Carignan 47.50

Kelley Fox Wines, Willamette Valley, Oregon, USA

2014 « Mirabai » | Pinot Noir 55.00

2013 « Maresh » | Pinot Noir 75.00

Minimus Wines, Chad Stock, Carlton, Oregon, USA

2015 « Rockwell » | Tempranillo, Syrah, Blaufränkisch, Viognier, Sauvignon Blanc 52.50

La Clarine Farm, Sierra Foothills, California, USA

2013 « Sumu Kaw » | Syrah 52.50

Clos Saron, Gideon Bienstock, Sierra Foothills, California, USA

2014 « Pleasant Peasant » | Carignan 60.00

Lo-Fi, Los Alamos, California, USA

2014 Santa Barbara « Cinsault » | Cinsault 52.00

Ambyth Estate, Phillip & Marty Morwood-Hart, Paso Robles, California USA

2011 « Mourvèdre » | Mourvèdre 62.00

Ruth Lewandowski Wines, Evan Lewandowski, Utah, USA

2014 « Boaz » | Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon 54.00

/SWEET/

FRANCE**100m****500m****Dne Pierre Frick, Alsace**

2008 « Selection Grains de Nobles » | Pinot Gris

(375ml) 53.00**Dne Jean-François Ganevat, Jura**

NV VDT « Sul Q... » | Savagnin

(375ml) 86.00**Clos du Gravillas, Nicole & John Bojanowski, St-Jean-de-Minervois**

2014 « Douce Providence » | Muscat

6.50

32.50

Dne Mas Amiel, Oliver Decelle, Maury

2014 « Maury » | Grenache

8.00

(750ml)59.50**Dne Les Tres Cantous, Robert & Bernard Plageoles, Gaillac**

2008 « Vin d'Autan » | Ondenc

89.50

ITALY**100m****500ml****Vittorio Bera e Figli, Piedmont**

2015 « Moscato d'Asti » | Moscato

(750ml) 35.00**La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna**

2009 « Vigna del Volte » | Malvasia

(375ml) 55.00**Massa Vecchia, Fabrizio Niccolaini, Tuscany**

2009 Maremma Toscana IGT « Passito » | Aleatico

(375ml) 54.50**Paolo Bea, Umbria**

2000 Montefalco DOCG « Passito » | Sagrantino

(375ml) 75.00**Marco de Bartoli, Sicily**

NV 10 years « Marsala Superiore » | Grillo

14.00

73.50

1987 « Marsala Superiore » | Grillo

91.50

/DIGESTIVES/

LIQUEURS & EAUX DE VIE BY LAURENT CAZOTTES **50ml**

Aux Noix Vertes	7.00
Fleurs de Sureau	7.75
Liqueur de Coing Sauvage	9.25
Liqueur de Prunelle	10.75
Liqueur de Guignes et Guin	11.00
Liqueur de Tomates	10.00
Cédrat	10.75

25ml

Goutte de Poire Williams	9.50
Goutte de Mauzac Rosé	6.25
Goutte de Reine-Claude Dorée	9.00

AMARI & OTHER LIQUEUR **50ml**

Amaretto	5.00
Fernet Branca	5.50
Amaro Lucano	5.50
Chinato	7.00

GRAPPA & OTHER EAUX DE VIE **25ml**

Binner Eau de Vie de Framboise Binner	4.00
Miclo Eau de Vie de Poire Williams	4.50
Grappa di Moscato	4.50

CALVADOS **25ml**

Berneroy XO	4.75
Dupont Hors D'âge	6.75
Dupont 1977	18.50
Lemorton 1979	20.00

COGNAC **25ml**

Maxime Trijol VSOP	5.50
Maxime Trijol « Grand Champagne » VSOP	6.50
Ragnaud-Sabourin Reserve	8.50

ARMAGNAC **25ml**

Darroze 8 Years	5.50
Darroze 1995	8.00
Darroze 1987	9.50
Darroze 1972	15.00
Darroze 1962	20.00

WHISKEY **50ml**

Dewar's	5.50
Oak Cross	9.00
Laphroaig 10 yo	9.25
Jura - Single Malt -10 yo	6.50
Bowmore Islay - Single Malt - Sherry Cask Finished -15 yo	8.00