



VINS DE TERROIRS

The wines on this list are sourced from small artisan growers who work sustainably, organically or bio-dynamically in the vineyard and with minimal interventions 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 by hand. Yields, usually from old vines, are low. Fermentations tend to be with wild yeasts and several wines are made without addition of sulphur dioxide and are unfiltered and un-fined. In style the wines tend to be light-to-medium bodied, fresh (even refreshing), savoury and delicious to drink – but even more delicious with food.

The focus is on France and Italy. Many of the French growers are certified organic and biodynamic. Several of the Italian growers belong to Vini Veri (Real Wines), a movement of like-minded natural winemakers.

Our objective is to present wines that most sympathetically reflect the place from which they originate, the nature of the vintage itself and the personality of the grower - in short those wines that encapsulate the notion of terroir.

For those who don't have the time or inclination to explore the full list there is a selection of wines by the glass and pot, which contains a good cross-section of the wide variety of wines on offer.

Santé!

APERÓ	3
MAGNUMS	4-6
CHAMPAGNE AND OTHER BUBBLES	7-8
WHITE	9-21
Loire and Surroundings	9-10
Alsace	11
Jura & Savoie	12-13
Burgundy & Beaujolais	13-14
Rhône	14
Languedoc-Roussillon	15
Italy	
Northern Italy	16
Central Italy	17
South Italy and Islands	18
Austria	19
Spain	19
Georgia	20
New World	20-21
SKIN MACERATED WHITE	22
ROSÈ	23
RED	24-35
France	
Loire and Surroundings	24
Alsace	25
Jura	25
Beaujolais	26
Burgundy	27
Rhône...and a touch of southern sun	28
Languedoc-Roussillon	29
South-West and a Little Bordeaux	30
Italy	
Northern Italy	31
Central Italy	32
South Italy and Islands	33
Spain	34
Georgia	34
New World	35
SWEET	36
DIGESTIVES	37

/APERO/

COCKTAIL

Campari Soda	5.00
Aperol or Campari Spritz	7.50
Belsazar Vermouth & Soda (Red/Dry/Rosé)	7.00
Americanos	8.00
Negroni	9.00
Kir (Cassis or Mûre)	6.00
Kir Royal (Cassis or Mûre)	10.00

50ml

East London Liquor Co. Gin (with mixer)	7.00
Hendricks (with mixer)	8.00
East London Liquor Co. Vodka (with mixer)	7.00
Chase (with mixer)	9.50

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
2014 Poiré Granit	37.00

BEER

Belleville Brewing Co, Wandsworth Common, London	
Draught Northcote Blonde 4.0%	½ Pint 2.75 Pint 5.50
Kernel Brewery - Tower Bridge, London	330ml
Pale Ale 5.4%	5.00
Table Beer 3.3%	5.00
IPA 7.5%	5.00
Canopy Beer Co. – Herne Hill, London	330ml
Brockwell IPA 5.6%	4.75
Sunray Pale Ale 4.2%	4.75

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, Myriam & Bernard Plageoles, Gaillac, France**2015 « Mauzac Nature » | Mauzac | Pétillant Naturel 75.00**Château Le Roc, Famille Ribes, Fronton, France**2015 VDT « Le Roc Ambulle » | Negrette | Pétillant Naturel 59.00**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 Alexandre Bain, Pouilly Fumé, Loire, France**2013 VDF « Pierre Précieuse » | Sauvignon Blanc 82.50**Dne Gérard Schueller, Alsace, France**2014 « Bildstoecklé » | Riesling 110.00**Dne Jean-François Ganevat, Jura, France**2013 « Cuvée Marguerite » | Chardonnay 135.002013 « Chamois du Paradis » | Chardonnay 90.002013 « Grandes Teppes Vieilles Vignes » | Chardonnay 140.00**AA Elisabetta Foradori, Trentino, Italy**2014 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**Bodega Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonela Gerosa, Tarragona, Spain**2015 « XL » | Xarel.lo 84.00

Magnums cont

Orange

AA Zidarich, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2011 IGT « Vitovska » | Vitovska 115.00

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 115.00

Colombaia, Tuscany, Italy

2014 IGT « Bianco » | Trebbiano, Malvasia 70.00

Cantina Giardino, Campania, Italy

2014 « Sophia » | Fiano 85.00

2013 « T' Ara Rà » | Greco 89.00

Rosé

Le Coste di Gradoli, Lazio, Italy

2014 « Rosato » | Aleatico 105.00

Red

Dne Cousin-Leduc, Oliver Cousin, Anjou, Loire, France

2010 « Gamay » | Gamay 50.00

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil, Loire, France

2014 « Trinch » | Cabernet Franc 52.00

No Control, Vincent Marie, Auvergne, France

2015 « Fusion » | Gamay 72.00

Dne Jean-François Ganevat, Jura, France

2014 « Enfant Terrible » | Poulsard 95.00

2014 « Plein Sud » | Trousseau 105.00

2014 « Julien en Billat » | Pinot Noir 110.00

Dne de l'Octavin, Jura, France

2015 « Corvées du Trousseau » | Trousseau 105.00

Dne de la Borde, Julien Mareschal, Jura, France

2014 « Côte de Feule » | Poulsard 100.00

Dne Michel Gahier, Jura, France

2014 « Berenger » | Trousseau 90.00

*Magnums cont***Dne Jacques Maillet, Savoie, France**

2015 « Autrement » | Gamay, Pinot Noir, Mondeuse 87.00

Dne Jean Foillard, Beaujolais, France

2015 Morgon « Côte du Py » | Gamay 110.00

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

2014 « Madelon » | Gamay, Enfariné 78.00

Dne Vini Viti Vinci, Nicolas Vauthier, Burgundy, France

2014 Bourgogne « Grand Ordinaire à Gègè » | Pinot Noir 52.00

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

2014 Bourgogne « Cuveé Garance » | Pinot Noir 95.00

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

2015 Côtes-du-Rhône « La Memé Ceps Centenaire » | Grenache 105.00

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

2014 « Braucol » | Braucol 70.00

Valli Unite, Piedmont, Italy

2014 « Custieu » | Barbera 60.00

AA Ar Pe Pe, Sassella, Lombardy, Italy

2014 « Rosso di Valtellina » | Nebbiolo 106.00

La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna, Italy

2009 « Macchiona » | Barbera, Bornada 110.00

Il Paradiso di Manfredi, Tuscany, Italy

2008 « Brunello di Montalcino » | Sangiovese 210.00

AA Camigliano, Tuscany, Italy

2015 « Evoluzione » | Sangiovese 75.00

Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily, Italy

2013 « Munjebel No9 » | Nerello Mascalese 150.00

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

2014 « Vino di Anna Rosso » | Nerello Mascalese 105.00

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

2014 « GR » | Garrut Tinto 84.00

Sao del Coster, Priorat, Spain

2015 « Pim Pam Poom » | Garnacha 76.00

/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 65.00

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

Jacques Lassaigue, Aube

NV Extra Brut Blanc de Blancs « Les Vignes de Montgueux » | Chardonnay 75.00

Vouette et Sorbée, Bertrand Gautherot, Aube

NV Extra Brut « Fidèle » | Pinot Noir 88.00

CHAMPAGNE ROSÉ

Vouette et Sorbée, Bertrand Gautherot, Aube

NV Extra Brut « Saignée de Sorbée » | Pinot Noir 125.00

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 41.50

Recaredo, Mata Casanovas, Alt Penedes, Spain

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

Davenport Vineyards, Will Davenport, East Sussex, England

2010 « Limney » | Chardonnay, Pinot Noir 52.50

*Méthode Traditionnelle cont***Ancre Hill, Monmouthshire, Wales**

2009 « Blanc de Blanc » | Chardonnay 67.50

2010 « Blanc de Noirs » | Pinot Noir 67.50

PÉTILLANT NATUREL WHITE

Pierre-Oliver Bonhomme, Touraine, Loire, France

2011 « Pétillant Naturel » | Menu Pineau 36.00

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

2015 « Mauzac Nature » | Mauzac 44.50

Casa Belfi, Albino Amarni, Veneto, Italy

NV « Prosecco Col Fondo » | Glera 34.00

Casa Coste Piane di Loris Follador, Veneto, Italy

NV « Prosecco di Valdobbiadene » | Glera 37.50

AA Costadilà, Veneto, Italy

2015 « 450 slm » | Glera 42.00

Le Coste di Gradoli, Lazio, Italy

2014 « Pizzicante » | Procanico, Moscato 46.00

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

2014 « Grace and Favour » | La Crescent 69.00

PÉTILLANT NATUREL ROSÉ

Dne Agnès & René Mosse, Anjou, France

NV « Moussamousettes » | Grolleau, Gamay 41.00

Bernabe Navarro, Raphael Navarro, Alicante, Spain

2015 « Tipzzy » | Monastrell, Garnacha 37.00

Cambridge Road Vineyard, Martinborough, New Zealand

2014 « Naturalist » | Pinot Noir, Syrah 45.00

PÉTILLANT NATUREL RED

La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna, Italy

2014 IGT « Trebbiolo » | Barbera, Bonarda 32.00

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

2014 « VN » | 7 Indigenous Varietals 51.00

/LOIRE & AUVERGNE/

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

2015 « Folle Blanche » Folle Blanche	25.00
2009 « L d'Or » Melon de Bourgogne	57.00
2005 « L d'Or » Melon de Bourgogne	64.00

Dne de l'Ecu, Fred Niger, Muscadet

2012 « Taurus » Melon de Bourgogne	67.50
2013 « Carpe Diem » Melon de Bourgogne	80.00

Dne Jo Landron, Muscadet

2015 Muscadet « Amphibolite » Melon de Bourgogne	34.50
2013 Muscadet Sevre-et-Maine « Le Fief du Breil » Melon de Bourgogne	43.50

Richard Leroy, Anjou

2014 VDF « Les Rouliers » Chenin Blanc	63.50
2014 VDF « Les Noël's de Montbenault » Chenin Blanc	73.50

Dne Jean-Christophe Garnier, Anjou

2013 « La Roche » Chenin Blanc	46.00
2006 « Les Dreuilées » Chenin Blanc	49.00

Sylvie Augereau, Anjou

2015 « Peaux » Chenin Blanc	69.00
-------------------------------	-------

Jean-François Chêne, Anjou

2013 « Panier de Fruit » Chenin Blanc	39.00
---	-------

Dne Agnès & René Mosse, Anjou

2014 « Anjou » Chenin Blanc	43.50
2012 Savennières « Arena » Chenin Blanc	60.00

Dne Nicolas Reau, Anjou

2015 « Clos des Treilles » Chenin Blanc	40.00
2013 « Clos des Treilles » Chenin Blanc	45.00

Dne Le Batossay, Baptiste Cousin, Anjou

2012 « Canine » Chenin Blanc	49.50
--------------------------------	-------

Loire Cont

Clos de la Coulée de Serrant, Nicolas Joly, Savennières

2012 « Coulée de Serrant » | Chenin Blanc 120.00

Les Vignes Herbel, Nadege & Laurent Lelandais, Rochefort-sur-Loire

2010 « La Pointe Chenin Vieilles Vignes » | Chenin Blanc 60.00

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil

2015 Vouvray « La Dilettante » | Chenin Blanc 35.50

Dne L'Angevin, Jean-Pierre Robinot, Jasnières

2004 « Cuvée Juliette » | Chenin Blanc 68.00

Dne Frantz Saumon, Montlouis

2014 « Mineral + » | Chenin Blanc 42.50

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

2012 « Romarantin » | Romarantin 51.00

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

Dne Julien Courtois, Touraine

2013 VDF « Originel » | Menu Pineau, Romorantin 52.50

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

2014 Cheverny « Frileuse Qvevri » | Sauvignon Blanc 55.00

Dne du Moulin, Hervé Villemade, Touraine

2016 VDP « Sauvignon » | Sauvignon Blanc 35.00

2014 Cour-Cheverny « Les Acacias » | Romorantin 50.00

Dne Etienne et Sébastien Riffault, Sancerre

2012 « Skeveldra » | Sauvignon Blanc 65.00

Dne Alexandre Bain, Pouilly-Fumé

2013 « La Levée » | Sauvignon Blanc 44.00

Dne du Picatier, Auvergne

2014 « Le Blanc » | Chardonnay 37.00

/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 unfined, 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 33.50

Dne Patrick Meyer, Nothalten

2013 « Zellberg » | Sylvaner 44.00

Dne Josmeyer, Wintzenheim

2014 Grand Cru « H » | Pinot Auxerrois 59.00

2012 Grand Cru « Brand » | Riesling 75.00

Dne Gérard Schueller, Husseren-Les-Châteaux

2014 « Réserve » | Pinot Gris 53.50

2011 « Bildstoecklé » | Riesling 55.00

Dne Rietsch, Mittelbergheim

2014 « Stein » | Riesling 57.00

Dne Pierre Frick, Pfaffenheim

2014 « San Soufre » | Pinot Gris 47.00

2012 Grand Cru « Vorbourg » | Riesling 52.50

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 Jacques Puffney, Arbois

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 Chassagne » | Savagnin 57.50

Dne de l'Octavin, Arbois

2007 « Chérubin » | Savagnin 120.00

Dne Jean-François Ganevat, Côtes-du-Jura

2014 « Le Montceau » | Chardonnay 49.00

2013 « Grusse en Billat » | Chardonnay 62.00

2012 « 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

2012 « Les Chalasses Vieilles Vignes » | Chardonnay 73.50

2012 « Les Chalasses Marnes Bleues » | Savagnin 75.00

2008 « Cuvée du Pépé » | Chardonnay 115.00

2006 « Cuvée Prestige » | Savagnin 91.00

2006 « Vin Jaune » | Savagnin 120.00

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

Dne François Rousette-Martin, Côtes-du-Jura

2013 « La Veine Bleu de Bacchus » | Savagnin 66.50

2011 « La Chaux » | Chardonnay 46.50

2011 « Vignes aux Dames » | Savagnin 55.00

Jura & Savoie Cont

Les Granges Paquenesses, Côtes-du-Jura

2013 « La Mamette » | Chardonnay 50.00

Dne Giachino, Ayse, Savoie

2015 « Monfarina » | Jacquère 37.00

2014 « Altesse » | Altesse 45.50

Dne Belluard, Chignin, Savoie

2015 « Les Alpes » | Gringet 55.00

Dne Gilles Berlioz, Savoie

2011 « Les Filles » | Bergeron 68.00

Jean-Yves Peron, Savoie

2013 « Les Oeilletts » | Jacquère 55.00

/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

2014 Bourgogne « Aligoté » | Aligoté 35.00

Dne Pattes Loup, Thomas Pico, Chablis

2014 Chablis 1er Cru « Butteaux » | Chardonnay 90.00

Dne Alice & Olivier de Moor, Chablis

2015 Bourgogne « Aligoté » | Aligoté 42.50

2015 Chablis « Vendangeur Masqué » | Chardonnay 53.50

Jean-Marie Berrux, Côte du Beaune

2014 Bourgogne « Le Petit Têtu » | Chardonnay 55.00

2011 Bourgogne « Le Petit Têtu » | Chardonnay 65.00

*Burgundy & Beaujolais cont***Frederic Cossard, Saint-Romain**

2015 Bourgogne « Bigotes » Chardonnay	60.00
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 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 Phillipe & Gerard Valette, Mâcon

2012 « 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, blousy 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
---	-------

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

2015 VDP de l'Ardeche « Le Blanc » Viognier, Roussanne	49.00
--	-------

Dard & Ribo, Crozes-Hermitage

2014 « Saint Joseph » Roussanne	56.50
2012 Saint Joseph « Les Champs » Marsanne, Roussanne	66.00

/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

Clos du Gravillas, Nicole & John Bojanowski, St Jean de Minervois

2015 « Emmenez-Moi au Bout du Terret » | Terret Gris 39.00

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

2015 Côtes du Catalanes Vieille 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

2015 VDP des Côtes Catalanes « Blanc » | Macabeu, Rolle, Carignan Blanc 32.00

La Sorga, Côtes du Roussillon

2013 « French Wine Is Not Dead » | Terret, Vermentino, Viognier 45.00

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 30.00

Clos Lapeyre, Jean-Bernard Larrieu, Jurançon

2014 « Jurançon Sec » | Gros Manseng 31.50

2011 « Mantoulan » | Petit Manseng, Courbu, Camaralet 52.00

/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 39.00

Valfaccenda, Piedmont

2015 « Roero Arneis » | Arneis 45.00

Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont

2014 « Filagnotti » | Cortese 55.50

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

Daniele Piccinin, Veneto

2013 « Montemagro » | Durella 54.50

La Biancara, Angiolino Maule, Veneto

2015 « Masieri » | Garganega, Trebbiano 31.00

Filippo Filippi, Veneto

2015 Soave « Castelcerino » | Garganega 33.00

2013 « Turbiana » | Trebbiano 43.00

Marko Fon, Slovenia

2014 « Malvazija Selezione » | Malvasia 84.50

2013 « Malvazija » | Malvasia 58.50

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.

AA Cinque Campi, Emilia-Romagna

2014 « Bora Lunga » | Spergola 48.00

Massa Vecchia, Fabrizio Niccolaini, Tuscany

2014 « Vera Mente » | Vermentino, Trebbiano 44.00

Ciù Ciù, Contrada Ciafone, Marche

2015 Offida Pecorino « Le Merlettaie » | Pecorino 28.00

AA La Distesa, Marche

2015 « Terre Silvate » | Verdicchio, Trebbiano 42.00

2013 « Gli Eremi » | Verdicchio 54.00

Fattoria San Lorenzo, Natalino Crognaletti, Marche

2015 Verdicchio dei Castelli di Jesi « Di Gino » | Verdicchio 27.50

2002 « Il San Lorenzo » | Verdicchio 82.00

Le Coste di Gradoli, Lazio

2014 « Bianchetto » | Procanico, Malvasia 49.00

2013 « Bianco R » | Procanico, Malvasia 53.00

Lammidia, Abruzzo

2015 « Bianchetto » | Trebbiano 39.00

SOUTH ITALY & MEDITERRANEAN 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.

Masseria Starnali, Marua Teresa di Biasio, Campania

2015 « Maresa » | Falanghina 33.00

Cantina Giardino, Campania

2013 « Gaia » | Fiano 55.00

2010 « Gaia » | Fiano 65.00

Cristiano Guttarolo, Puglia

2014 « Amphora Bianco » | Trebbiano, Verdeca 50.00

Cielo Bianco, Sicily

2015 IGP « Cielo Bianco » | Catarratto 24.00

Marco de Bartoli, Sicily

2014 « Integer Zibibbo » | Zibibbo 53.00

2012 « Integer Grillo » | Grillo 57.00

Nino Barraco, Sicily

2014 « Vignamare » | Grillo 49.00

2011 « Zibibbo » | Zibibbo 54.50

2008 « Catarratto » | Catarratto 57.00

AA Lamoiresca, Filippo Rizzo, Sicily

2015 « Bianco » | Vermentino 54.00

Francesco Guccione, Sicily

2013 « BC » | Catarratto, Trebbiano 50.00

2013 « T » | Trebbiano 50.00

I Vigneri, Salvo Foti, Mt. Etna, Sicily

2014 « Vigna di Milo » | Carricante 58.00

Ktima Ligas, Pella, Greece

2014 « Roditis » | Roditis 42.00

2014 « Cuvée Experimental 'LAMDA' » | Roditis, Assyrtiko 46.00

/SPAIN/

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 « Cap Ficat » | Xarel.lo 50.00

2014 « Aloers » | Xarel.lo 40.00

Ton Rimbau, Penèdes

2013 « Stol n » | Xarel.lo 51.00

Bodega Partida Creus, Antonela Gerosa & Massimo Marchiori, Tarragona

2014 « VY » | Vinyater 45.00

Escoda-Sanahuja, Catalunya

2013 Conca de Barberà « Els Bassots » | Chenin Blanc 49.50

Mendall, Laureano Serres, Catalunya

2010 « Finca Abeurador » | Macabeu 51.00

Barranco Oscuro, Sierra Nevada

2013 « V di Valanzuela » | Vigiiriega 48.00

/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

2014 « Opok » | Sauvignon Blanc, Morillon, Welschriesling, Muskateller 49.00

Andert-Wein, Micheal Andert, Burgenland

2015 « G'mischer Sotz » | Neuburger, Malvasia and others 35.00

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.

Pheasant's Tears, Kakheti

2015 « Mtsvane » | Mtsvane

41.50

/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.

Xavier Goodridge, Yarra Valley, Australia

2016 « Halfway to Heaven » | Fiano

45.00

Quealy Winemakers, Mornington Peninsula, Australia

2015 « Tussie Mussie » | Pinot Gris

49.00

Lucy Margaux, Anton Van Klopper, Adelaide Hills, Australia

2015 « Gris Blanc » | Pinot Gris

48.00

Gentle Folk, Gareth Belton, Adelaide Hills, Australia

2015 « Scary Gully » | Riesling, Pinot Gris, Gewurtztraminer

48.50

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

2011 « Fields of Fire » | Chardonnay

86.00

Testalonga, Craig Hawkins, Swartland, South Africa

2015 « Cortez » | Chenin Blanc

55.50

De Martino, Maipo, Chile

2015 « Viejas Tinajas » | Muscat

37.00

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

2014 « Melon » | Melon de Bourgogne

44.50

Golden Cluster, Jeff Vejr, North Willamette, USA

2013 « Coury Old Vine » | Sémillon

60.00

*New World cont***Clos Saron, Gideon Beinstock, Sierra Foothills, USA**

2014 « Carte Blanche » | Albarinio, Verdelho 58.50

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

2013 « Grenache Blanc » | Grenache Blanc 62.00

2013 « Priscus » | Grenache, 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 « Chilion White » | Cortese 56.50

/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.

Dne Causse Marines, Gaillac, France

2012 VDF « Zacmau » | Mauzac 54.00

Radikon, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2009 IGT « Oslavje » | Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc **500ml** 50.00

2006 IGT « Oslavje » | Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc **500ml** 60.00

Dario Princic, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2013 IGT « Pinot Grigio » | Pinot Grigio 59.50

2012 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

2010 IGT « Vitovska » | Vitovska 65.00

Matej Skerlj, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2012 « Malvasia » | Malvasia 58.00

AA Denavolo, Giulio Armani, Emilia-Romagna, Italy

2014 « Dinavolino » | Malvasia di Candia, Ortrugo, Marsanna 38.50

Cantina Giardino, Campania, Italy

2014 « Paski » | Code di Volpe 54.00

2008 « T' Ara Rà » | Greco 56.00

Panevino, Gianfranco Manca, Sardinia, Italy

2014 « Alvas Bianco » | Retallada, Vernaccia, Nuragus, Seminano, Vermentino 59.00

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

2014 « BN » | Macabeu 45.00

Bodegas Barnabe Navarro, Raphael Navarro, Alicante, Spain

2015 « El Carro » | Moscatel 35.00

Weingut Judith Beck, Burgenland, Austria

2014 « Bambule » | Neuburger 54.50

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

2014 « Creta » | Pinot Gris 60.50

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 *ooooooooohhhhhhhhhh*. Fresh and refresh.

FRANCE

Marie et Vincent Tricot, Auvergne

2015 « Gamay Rosé » | Gamay 43.00

Château Plaisance, Marc Penavayre, Fronton

2015 « Rosé » | Negrette, Syrah, Cabernet Franc 28.50

Château Hermitage Saint-Martin, Côtes de Provence

2015 Grand Cuvée « Enzo » | Grenache, Cinsault, Carignan, Clairette 38.50

SPAIN

Bodega Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonela Gerosa, Tarragona

2014 « CV » | Cartoixá Vermel 43.50

ITALY

Massa Vecchia, Fabrizio Niccolaini, Tuscany

2013 « Rosato » | Malvasia Nera, Merlot, Aleatico 56.00

Sono Montenedoli, Elisabetta Faguoli, Tuscany

2014 « Rosato » | Canaiuolo 40.50

Cantina Giardino, Campania

2014 « Volpe Rosa » | Coda di Volpe Rossa 57.00

Lamoresca, Filippo Rizzo, Sicily

2015 « Rosato » | Frappato, Moscato 52.00

I Vigneri, Salvo Foti, Mt. Etna, Sicily

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

AUSTRIA

Weingut Franz Strohmeier, Styria

2013 « Schilcher 25 » | Blauer Wildbacher 35.00

AUSTRALIA

Si Vintners, Sarah Morris & Iwo Jakimowicz, Margaret River

2014 « Sophie » | Pinot Noir 50.00

Xavier Goodridge, Yarra Valley

2016 « Shirley » | Pinot Noir 45.00

USA

La Clarine Farm, Hank Beckmeyer, Sierra Foothills

2014 « Rosé » | Mourvedre, 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 » | Pinau d'Aunis, Grolleau 51.00

Dne Nicolas Reau, Anjou

2014 « Pompois » | Cabernet Franc 39.50

Dne des Roches Neuves, Thierry Germain, Saumur-Champigny

2015 « Saumur-Champigny » | Cabernet Franc 36.50

Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil

2015 « Avis de Vin Fort » | Cabernet Franc 36.50

2011 « Perrières » | Cabernet Franc 55.50

1996 « Perrières » | Cabernet Franc 75.00

Dne de la Chevalerie, Stephanie & Emmanuel Caslot, Bourgueil

2014 « Diptyque » | Cabernet Franc 29.00

2006 « Busardières » | Cabernet Franc 52.50

1997 « Busardières » | Cabernet Franc 63.50

1987 « Busardières » | Cabernet Franc 63.50

Dne les Roches, Jerome Lenoir, Chinon

1989 « Chinon » | Cabernet Franc 69.50

1985 « Chinon » | Cabernet Franc 84.00

1983 « Chinon » | Cabernet Franc 92.50

1981 « Chinon » | Cabernet Franc 90.50

La Grapperie, Renaud Guettier, Coteaux du Loir

2013 « Adonis » | Pinot d'Aunis 40.00

Dne de la Garreliere, Francois Plouzeau, Touraine

2015 « Gamay Sans Tra La La » | Gamay 37.00

2014 « Le Rouge de Cornus » | Cabernet Franc 34.00

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

Marie et Vincent Tricot, Auvergne

2014 « Petit Rouge de la Côte Ouest » | Gamay 52.50

/ALSACE/

Dne Rietsch, Mittelbergheim

2015 « Le Litre » | Pinot Noir

1 Liter 51.50

Dne Christian Binner, Ammerschwyr

2011 « Cuvée Béatrice » | Pinot Noir

53.50

Dne Gérard Schueller, Husseren-Les-Châteaux

2014 « LN » | Pinot Noir

54.50

2013 « Bildstoecklé » | Pinot Noir

75.00

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 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

45.50

Dne Gérard Villet, Arbois

2013 « Cuvée Tradition » | Trousseau

47.00

Dne Jean-François Ganevat, Côtes-du-Jura

2014 « Enfant Terrible » | Poulsard

64.00

2014 « Julien en Billat » | Pinot Noir

74.00

Dne François Rousset-Martin, Côtes-du-Jura

2013 VDF « Pinot Noir » | Pinot Noir

54.00

Didier Grappe, Côtes-du-Jura

2015 « Insouciantes » | Pinot Noir, Trousseau, Poulsard

52.50

Dne Prieuré Saint-Christophe, Savoie

2006 VDP « Tradition » | Mondeuse

78.00

/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

Dne De la Grand Cour, Jean-Louise Dutraive, Fleurie

2014 Fleurie « Clos de la Grand Cour » | Gamay 52.00

Yvon Metras, Fleurie

2015 « Beaujolais-Villages » | Gamay 55.50

2015 Fleurie « Vieille Vignes » | Gamay 68.00

Marie Lapiere & Jean Claude Chanudet, Morgon

2014 Beaujolais-Villages « Cuvée Du Chat » | Gamay 33.00

Dne Jean Foillard, Morgon

2014 Fleurie « Fleurie » | Gamay 58.50

2014 Morgon « Classique » | Gamay 42.00

2013 Morgon « 3.14 » | Gamay 72.00

Dne de Botheland, Laurence & Rémi Dufaitre, Brouilly

2015 « Brouilly » | Gamay 46.00

Dne Jean-Claude Lapalu, Brouilly

2015 Beaujolais-Village « Vieilles Vignes » | Gamay 39.50

2012 Brouilly « Alma Mater » | Gamay 67.00

Anne & Jean-François Ganevat, Beaujolais & Jura

2014 « De Toute Beauté » | Gamay, Jurassic Oddities 56.50

/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 de la Cadette, Catherine & Jean Montanet, Vezelay

2014 Bourgogne « L'Ermitage » | Pinot Noir 47.50

Dne Aurelien Verdet, Côte de Nuits

2012 « Nuits St Georges » | Pinot Noir 74.00

Dne Les Vignes de Paradis, Dominique Lucas, Pommard

2015 VDF « Nectar de Pinot Noir » | Pinot Noir 69.00

2014 VDF « En Passant Devant » | Pinot Noir 56.50

Frederic Cossard, Saint-Romain

2015 Bourgogne « Bedeau » | Pinot Noir 62.00

2013 Bourgogne « Bedeau » | Pinot Noir 59.00

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

2013 « Mâcon » | Gamay 43.00

2013 Mâcon-Cruzille « Manganite » | Gamay 58.50

Dne Maison Guillot-Broux, Cruzille-en-Mâconnais

2015 « Bourgogne » | Pinot Noir 47.00

/ 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 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

2014 « Saint-Joseph » | Syrah 55.50

Dne du Coulet, Matthieu Barret, Cornas

2013 « Brise Cailloux » | Syrah 73.50

2011 « Billes Noirs » | Syrah 138.00

Dne Balthazar, Frank Balthazar, Cornas

2013 « 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 « Les Vieilles Vignes » | Grenache, Mourvèdre, Syrah 78.00

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

2014 « Les Galets » | Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre 27.50

Dne de l'Ocre Rouge, Marceline & Aymeric Beaufort, Costières de Nîmes

2015 VDF « Pinot Noir » | Pinot Noir 46.50

2013 VDF « De Vini Natura » | Carignan, Merlot, Syrah, Cinsault, Grenache 41.00

Dne Les Terres Promises, Provence

2013 « L'Antidote » | Carignan 35.00

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

2008 « Cornaline » | Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache 65.00

/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 tin. 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

Dne Thierry Navarre, Saint-Chinian

2015 « Ribeyrenc » | Ribeyrenc 37.00

Dne Didier Barral, Faugères

2013 « Jadis » | Carignan, Grenache, Syrah 54.50

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

2015 VDP de Côte Catalanes « Rouge » | Carignan, Grenache 32.00

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

2013 « Jeunes Vignes » | Grenache 55.00

La Sorga, Côtes du Roussillon

2014 « Le Phacomochère » | Grenache, Syrah, Cinsault 49.50

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

2014 « Glaneuses » | Syrah, Grenache 50.00

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 stinky. 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 48.00

Château Pontet-Canet, Alfred & Gérard Tesseron, Pauillac, Bordeaux

2007 « Grand Cru Classé » | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 135.00

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

2015 « Le Classique » | Merlot, Malbec 26.50

Dne Les Tres Cantous, Myriam & Bernard Plageoles, Gaillac

2015 « Bro' cool » | Braucol 35.00

2015 « Terrorists 2 » | 12 different local varieties 46.50

/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.

Cavallotto, Piedmont

2009 Barolo Riserva Bricco Boschis « Vigna San Giuseppe » | Nebbiolo 120.00

Cascina Tavijin, Nadia Verrua, Piedmont

2015 « Punk G » | Grignolino 46.00

Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont

2014 « Rosso » | Barbera, Dolcetto 37.50

Cantina Iuli, Piedmont

2013 IGT « Nino » | Pinot Nero 347.50

2010 Monferrato Superiore DOCG « Barabba » | Barbera 58.50

AA Ar Pe Pe, Sassella, Lombardy

2014 « Rosso Di Valtellina » | Nebbiolo 53.00

2011 Valtellina Superiore DOCG « Stella Retica » | Nebbiolo 63.00

2005 Valtellina Superiore DOCG « Rocce Rosse » | Nebbiolo 81.00

2002 Valtellina Superiore DOCG « Rocce Rosse » | Nebbiolo 90.00

Barbacarlo, Commendatore Lino Maga, Lombardy

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

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

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

AA Elisabetta Foradori, Trentino

2014 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Foradori » | Teroldego 50.50

2013 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Granato » | Teroldego 74.00

2011 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Granato » | Teroldego 80.00

La Biancara, Angiolino & Alessandro Maule, Veneto

2014 « Masieri Rosso » | Merlot, Cabernet Franc, Tocai Rosso, Lagrein 37.00

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

2015 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

2011 IGP « Schioppettino » | Schioppettino 55.50

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

AA Graziano, Emilia-Romagna

2013 « Sassoscuro » | Lambrusco di Grasparossa, Malbo Gentile 54.50

AA Caparsa, Paolo Cianferoni, Radda in Chianti, Tuscany

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

Podere Le Boncie, Gioavanna Morganti, Castelnuovo Berardenga, Tuscany

2013 IGP « Le Trame » | Sangiovese Grosso, Ciliegiolo, Colorino, Fogliatonda 57.00

Macea, Colline Lucchesi, Tuscany

2013 « Pinot Nero » | Pinot Nero 54.00

2012 « Pinot Nero » | Pinot Nero 56.50

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

2011 « Brunello di Montalcino » | Sangiovese Grosso 115.00

Il Paradiso di Manfredi, Montalcino, Tuscany

2013 « Rosso di Montalcino » | Sangiovese 63.50

2009 « Brunello di Montalcino » | Sangiovese 105.00

Ampeleia, Maremma, Tuscany

2015 « Unlitro » | Alicante Nero, Carignano, Alicante Bouschet **1 LITER** 40.50

Cantine Vittorio Innocenti, Montepulciano, Tuscany

2010 Vino Nobile di Montepulciano « Riserva » | Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo 46.00

Le Coste di Gradoli, Lazio

2014 « Rosso » | Sangiovese 53.00

Paolo Bea, Montefalco, Umbria

2008 « Pagliaro » | Sagrantino 92.00

Ciù Ciù, Contrada Ciafone, Marche

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

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 brickly, soil hot from the afternoon sun. Rusty oranges and dusty pinks.

Cantina Giardino, Campania

2010 « Drogone » | Aglianico 57.00

Vino di Anna, Anna Martens, Mt Etna, Sicily

2015 « Palmento » | Nerello Mascalese 40.00

2014 « Don Alfio » | Nerello Mascalese 59.00

Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily

2014 « Contadino » | Nerello Mascalese 47.00

2014 « Munjebel » | Nerello Mascalese 75.00

2013 « Munjebel CS » | Nerello Mascalese 95.00

AA Cos, Giusto Occhipinti, Sicily

2015 « Frappato » | Frappato 42.50

Arianna Occhipinti, Sicily

2013 « Siccagno » | Nero d'Avola 56.00

AA Lamoreshca, Filippo Rizzo, Sicily

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

AA Serragghia, Gabrio Bini, Sicily

2015 « Rosso Fanino » | Pignatello, Catarratto 84.00

Panavino Pikade, Gianfranco Manca, Sardinia

2013 « Pikade » | Cannonau, Monika 55.00

Antoine Arena, Corsica

2012 Patrimonio « Morta Maio » | Niellucciu 52.50

Ktima Ligas, Pella, Greece

NV « Xi-Ro » | Xinomavro, Roditis 48.00

/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.

Vinicola Corellana, Navarra

2015 « Donkeyjote » | Garnacha 21.50

Viña Ilusión, Gloria Plaza & Martin Alonso, Rioja

2015 « Viña Ilusión » | Tempranillo 24.50

Bodega Partida Creus, Antonela Gerosa & Massimo Marchiori, Tarragona

2014 « SM » | Sumoll 42.00

Celler Comunica, Patri Morillo & Pep Aguilar, Montsant

2012 « Comunica » | Garnacha 39.50

Sao del Coster, Priorat

2015 « Pim Pam Poom » | Garnacha 38.00

2015 « S » | Garnacha 42.50

/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.

Pheasant's Tears, Kakheti

2015 « Shavkapito » | Shavkapito 42.00

Gaioz Sopromadze, 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.

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

2015 « 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

Don Wines, Alex Craighead, Martinborough, New Zealand

2015 « Martinborough » | Pinot Noir 54.00

Testalonga, Craig Hawkins, Swartland, South Africa

2014 « King of Grapes » | Grenache 51.50

Bodega Cecchin, Mendoza, Argentina

2014 « Carignan » | Carignan 28.50

Vincent Wallard, Mendoza, Argentina

2014 « Cuatro Manos » | Malbec 43.00

The Wild Vineyard, Colchagua, Chile

2013 « Villalobos » | Carignan 47.50

Kelley Fox Wines, Willamette Valley, USA

2014 « Mirabai » | Pinot Noir 55.00

2013 « Maresh » | Pinot Noir 75.00

La Clarine Farm, Sierra Foothills, USA

2013 « Sumu Kaw » | Syrah 52.50

Clos Saron, Gideon Bienstock, Sierra Foothills, USA

2014 « Pleasant Peasant » | Carignan 60.00

Lo-Fi, Los Alamos, USA

2014 Santa Barbara « Cinsault » | Cinsault 46.50

Ambyth Estate, Phillip & Marty Morwood-Hart, Paso Robles, 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 32.00

Dne Mas Amiel, Oliver Decelle, Maury

2013 « Maury » | Grenache 8.00 (750ml)59.50

Dne Les Tres Cantous, Myriam & Bernard Plageoles, Gaillac

2008 « Vin d'Autan » | Ondenc 86.50

ITALY **100m** **500ml**

Vittorio Bera e Figli, Piedmont

2015 « Moscato d'Asti » | Moscato (750ml) 35.00

Marco Sara, Friuli-Venezia Giulia

2007 « Mufis dal Siet » | Friulano 60.00

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	7.50
Fleurs de Sureau	8.00
Liqueur de Prunelle	10.50
Liqueur de Guignes et Guin	11.00
Liqueur de Tomates	9.50
Cédrat	10.50
	25ml
Goutte de Poire Williams	9.50
Goutte de Mauzac Rosé	8.00
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
Eau de Vie de Framboise Binner	4.00
Eau de Vie de Poire Williams	4.50
Eau de Vie de Vielle Prune d'Alsace	4.50
Grappa di Moscato	4.50
Aquavite da Mosto d'Uva	7.00
CALVADOS	25ml
Calvados Berneroy XO	4.50
Calvados Dupont Hors D'âge	5.50
Calvados Dupont 1977	16.50
Calvados Lemorton 1979	20.00
COGNAC	25ml
Cognac Maxime Trijol VSOP	5.50
Cognac Maxime Trijol « Grand Champagne » VSOP	6.50
Cognac Ragnaud-Sabourin Reserve	7.75
ARMAGNAC	25ml
Armagnac 8 Years Darroze	5.50
Armagnac 1995 Darroze	7.50
Armagnac 1987 Darroze	8.25
Armagnac 1972 Darroze	15.00
Armagnac 1962 Darroze	20.00
WHISKEY	50ml
Dewar's Whiskey	5.50
Oak Cross	9.00
Laphroaig 10 yo	8.50
Jura - Single Malt -10 yo	6.50
Bowmore Islay - Single Malt - Sherry Cask Finished -15 yo	8.00