



## 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 several 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!**

<b>APERÓ</b>	3
<b>MAGNUMS</b>	4-6
<b>CHAMPAGNE AND OTHER BUBBLES</b>	7-8
<b>WHITE</b>	9-19
<b>France</b>	
Loire	9-10
Alsace	10
Jura	11
Savoie	12
Burgundy & Beaujolais	13
Rhône & Languedoc-Roussillon	14
<b>Italy</b>	
Northern Italy	15
Central Italy	16
South Italy and Islands	16
<b>Spain &amp; Portugal</b>	17
<b>Austria</b>	17
<b>Germany, Georgia</b>	18
<b>New World</b>	19
<b>SKIN MACERATED WHITE</b>	20-21
<b>ROSÉ</b>	22
<b>RED</b>	23-36
<b>France</b>	
Loire & Auvergne	23
Alsace	24
Jura	25
Savoie & Beaujolais	26
Burgundy	27
Rhône & Provence	28
Languedoc-Roussillon	29
Bordeaux & South-West	30
<b>Italy</b>	
Northern Italy	31
Central Italy	32
South Italy and Islands	33
<b>Spain</b>	34
<b>Austria, Georgia</b>	35
<b>New World</b>	36
<b>SWEET</b>	37
<b>DIGESTIVES</b>	38

# /APERO/

## COCKTAIL

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

## ANISE

	<b>25ml</b>
Pastis Janot	4.00
Pastis Henri Bardouin	4.00

## CIDER

<b>Château de Hauteville, Eric Bordelet, Normandy, France</b>	<b>75cl</b>
2016 Sydre Brut	17.00
2015 Sydre Argelette	26.00
2016 Poiré Authentique	21.00
2015 Poiré Granit	37.00
<b>La Garagista, Deirdre Heekin &amp; Caleb Barker, Vermont, USA</b>	
2015 Mosseux « Stolen Roses »	63.00

## BEER

<b>Belleville Brewing Co. - Wandsworth Common, London</b>	
London Steam Lager 4.5%	½ Pint 3.00 Pint 5.50
<b>Kernel Brewery - Tower Bridge, London</b>	<b>330ml</b>
Table Beer 3.3%	5.25
<b>Canopy Beer Co. - Herne Hill, London</b>	<b>330ml</b>
Sunray Pale Ale 4.2%	5.75
<b>Two Tribes - Horsham, UK</b>	<b>330ml</b>
Island Records Session IPA 4.5%	6.25

## SHERRY

<b>Bodegas Cesar Florido, Sanlúcar de Barrameda</b>	<b>37.5cl</b>	<b>100ml</b>
Fino	17.50	5.00
Fino « En Rama »	26.50	
<b>Bodega Emilio Hidalgo, Jerez</b>		<b>100ml</b>
Oloroso « Gobernador »		8.00

## /MAGNUMS/

**Sparkling****1.5L****Dne Le Roc, Famille Ribes, Fronton, France**

2015 VDT « Le Roc Ambulle » | Negrette 66.00

**Casa Coste Piane di Loris Follador, Veneto, Italy**

NV « Prosecco di Valdobbiadene » | Glera 66.00

**Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonella Gerosa, Tarragona, Spain**

2015 « VN » | Garnacha Blanca, Moscatel, Vinyater, Pansé, Macabeu, Xarel·lo, Parellada 94.00

**White****Dne La Roche Aux Moines, Savennières, Loire, France**

2016 « Berceau Des Fées » | Chenin Blanc 72.00

**Dne Etienne et Sébastien Riffault, Sancerre, Loire, France**

2014 Sancerre « Les Quarterons » | Sauvignon Blanc 99.50

**Dne Jean-François Ganevat, Jura, France**

2014 « Florine » | Chardonnay 130.00

2014 « Cuvée Marguerite » | Chardonnay 160.00

**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**

2016 « Masieri Bianco » | Garganega, Trebbiano 62.00

**Nino Barraco, Sicily, Italy**

2014 « Zibibbo » | Zibibbo 110.00

**Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonella Gerosa, Tarragona, Spain**

2015 « BS » | Sumoll 87.00

2015 « XL » | Xarel·lo 90.00

## 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 175.00

### Damijan Podversic, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2008 IGT « Bianco Kaplja » | Chardonnay, Friulano, Malvasia 125.00

### AA Zidarich, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2011 IGT « Vitovska » | Vitovska 107.00

### 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

## Red

---

### Dne Jean-François Ganevat, Jura, France

2015 « Enfant Terrible » | Poulsard 112.00

2015 « Plein Sud » | Trousseau 130.00

2015 « En Billat » | Pinot Noir 145.00

2015 « Julien » | Pinot Noir 160.00

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

2014 « J'en Veux Encore » | Gamay, Jurassic Oddities 99.00

2014 « Madelon » | Gamay, Jurassic Oddities 108.00

### Dne de la Borde, Julien Mareschal, Jura, France

2014 « Côte de Feule » | Poulsard 100.00

### Dne Michel Gahier, Jura, France

2014 « Berenger » | Trousseau 100.00

### Dne Jean Foillard, Morgon, Beaujolais, France

2015 Morgon « Côte du Py » | Gamay 111.00

### Les Trois Barbus, Coulet, Bruyères & Villeneuve, Rhône, France

2014 VDF « 3 Barbus » | Syrah, Mourvèdre 150.00

### Dne du Coulet, Matthieu Barret, Cornas, Rhone, France

2011 Cornas « Gore » | Syrah 276.00

### Dne Gramenon, Michèle Aubéry-Laurent, Southern Rhône, France

2015 Côtes-du-Rhône « La Mémé Ceps Centenaire » | Grenache 115.00

## Magnums Cont

**Cavalloetto, Piedmont, Italy**

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

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

2009 « Macchiona » | Barbera, Bonarda 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

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

2014 « Rosso » | Nerello Mascalese 105.00

2014 « Q1000 Tataraci » | Nerello Mascalese, Alicante 120.00

**Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily, Italy**

2013 « Munjebel Rosso » | Nerello Mascalese 145.00

2013 « Munjebel Rosso CS » | Nerello Mascalese 160.00

2012 « Munjebel Rosso No. 9 » | Nerello Mascalese 150.00

**Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonella Gerosa, Tarragona, Spain**

2015 « SM » | Sumoll 90.00

**Testalonga, Craig Hawkins, Swartland, South Africa**

2015 « King of Grapes » | Grenache 90.00

**Bow & Arrow, Scott & Dana Frank, Oregon, USA**

2015 « Rhinestones » | Pinot Noir, Gamay 92.00

2015 « Air Guitar » | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 92.00

**Ruth Lewandowski Wines, Evan Lewandowski, Utah & California, USA**

2016 « Feints » | Arneis, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo 95.00

# /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.... 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. 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

### David Leclapart, Trépail, Montagne de Reims

(2013) NV « L'Amateur » | Chardonnay 106.00

### Demarne-Frison, Ville Sur Arce, Côtes des Bars

NV Blanc de Blancs « Lalore » | Chardonnay 82.00

### Pierre Gerbais, Celles-Sur-Ource, Côte des Bars

(2013) NV Réserve « Non Dosée » | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc 70.00

### Marie-Courtin, Dominique Moreau, Poliso, Côte des Bars

(2013) NV « Résonance » | Pinot Noir 79.00

(2013) NV « Concordance » | Pinot Noir 115.00

### La Closerie, Jerome Prevost, Gueux, Vallée de la Marne

(2014) NV Extra-Brut « Les Beguines » | Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay 120.00

### Laherte Frères, Chavot, Vallée de la Marne

(2010) NV Extra Brut « Les Empreintes » | Pinot Noir, Chardonnay 105.00

### Marguet Père et Fils, Benoît Marguet, Ambonnay, Vallée de la Marne

2009 Grand Cru Extra Brut « Amboniacus » | Chardonnay, Pinot Noir 98.00

### Jacques Lassaigue, Montgueux, Aube

NV Extra Brut « Les Vignes de Montgueux » | Chardonnay 89.00

### Vouette et Sorbée, Bertrand Gautherot, Bar-Sur-Seine, Aube

(2013) NV Brut Nature « Fidèle » | Pinot Noir 98.00

(2014) NV Brut Nature « Blanc d'Argile » | Chardonnay 129.00

## CHAMPAGNE ROSÉ

### Benoît Lahaye, Merfy, 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

### Didier Grappe, Jura, France

NV « Clash » | Savagnin, Chardonnay 59.00

### 1701 Franciacorta, Lombardy, Italy

NV DOCG « Saten » | Chardonnay 54.00

### I Vigneri, Salvo Foti, Mt. Etna, Sicily, Italy

2014 « Vinudilice » | Minnella Bianca, Grecanico, Minnella Rossa, Alicante, 63.00

### Loxarel, Penedes, Spain

2002 Gran Reserva « 109 » | Xarel.lo 108.00

### Recaredo, Mata Casanovas, Alt Penedes, Spain

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

**PÉTILLANT NATUREL WHITE**

---

**La Grapperie, Renaud Guettier, Côteaux du Loir, Loire, France**

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

**Les Capriades, Pascal Potaire et Moses Gaddouche, Côteaux du Loir, Loire, France**

2016 « Pet Sec » | Chenin Blanc, Cabernet Franc 56.00

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

2015 « Mauzac Nature » | Mauzac 45.00

**Casa Belfi, Albino Amarni, Veneto, Italy**

2016 « Prosecco Col Fondo » | Glera 37.00

**La Biancara, Angiolino Maule, Veneto, Italy**

2016 « Garg'n'go » | Garganega 39.00

**Vittorio Graziano, Emilia-Romagna, Italy**

2015 « Ripa di Sopravento » | Trebbiano and others 49.00

**Loxarel, Penedes, Spain**

2016 « A Pel » | Xarel.lo 42.00

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

2015 « Ci Confonde » | Brianna 64.00

2015 « Grace and Favour » | La Crescent 59.00

**PÉTILLANT NATUREL ROSÉ**

---

**Dne Le Batossay, Baptiste Cousin, Anjou, Loire, France**

2015 « Puppet Nat » | Grolleau Gris 56.00

**Les Capriades, Pascal Potaire et Moses Gaddouche, Côteaux du Loir, Loire, France**

2016 « La Bulle Rouge » | Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Gamay Fréaux 54.00

**Dne La Bohème, Patrick Bouju, Auvergne, France**

2016 « Festejar! » | Gamay 47.00

**PÉTILLANT NATUREL RED**

---

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

2014 IGT « Trebbiolo » | Barbera, Bonarda 32.00

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

2015 « Ci Confonde » | Frontenac Gris 64.00



# /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 Sénéchalère, 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

## **Dne Benoît Courault, Anjou**

2015 « Gilbourg » | Chenin Blanc 49.00

## **Sylvie Augereau, Anjou**

2015 « Peaux » | Chenin Blanc 69.00

## **Dne Nicolas Reau, Anjou**

2016 « Attention Chenin Méchant » | Chenin Blanc 39.00

## **Dne Agnès & René Mosse, Anjou**

2016 Savennières « Arena » | Chenin Blanc 57.00

2015 « Anjou » | Chenin Blanc 48.00

## **Dne Jean-Francois Chene, Anjou**

2011 « L'02 Vigne Chenin Voile » | Chenin Blanc (Sous-Voile) 59.00

2008 « Jardin de Chiron » | Chenin Blanc (Oxidative) 55.00

## **Les Vignes Herbel, Laurent & Nadege Lelandais, Rochfort-sur-Loire**

2015 « La Rue Aux Loups » | Chenin Blanc 43.00

## **Dne des Roches Neuves, Thierry Germain, Saumur-Champigny**

2015 « Clos Romans » | Chenin Blanc 90.00

NV « Solera » | Chenin Blanc 195.00

## **Dne Catherine et Pierre Breton, Bourgueil**

2016 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**

2016 « Minéral + » | Chenin Blanc 51.00

## Loire Cont

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

2016 « Le P'tit Blanc »   Sauvignon Blanc	38.00
---	-------

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

2013 « Racines »   Menu Pineau, Romorantin, Chardonnay, Sauvignon Blanc	51.00
---	-------

2013 « Romorantin »   Romorantin	56.00
----------------------------------	-------

**Dne de la Garreliere, Francois Plouzeau, Touraine**

2016 « Le Blanc Mariée »   Sauvignon Blanc	36.00
--	-------

**Les Vins Contés, Olivier Lemasson, Touraine**

2015 « Indigene »   Menu Pineau, Baco Blanc, Gaillard, Meslier	37.00
--	-------

**Dne Alexander Bain, Pouilly-Fumé**

2015 « Pierre Précieuse »   Sauvignon Blanc	60.00
---	-------

**Dne Etienne et Sébastien Riffault, Sancerre**

2012 Sancerre « Akmenimé »   Sauvignon Blanc	72.00
--	-------

2012 Sancerre « Skeveldra »   Sauvignon Blanc	79.00
---	-------

# /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 Patrick Meyer, Nothalten**

2015 « Nature »   Sylvaner, Pinot Blanc	42.00
---	-------

2015 « Zellberg »   Sylvaner	48.50
------------------------------	-------

**Dne Josmeyer, Wintzenheim**

2015 Grand Cru « H »   Pinot Auxerrois	66.00
--	-------

**Dne Gérard Schueller, Husseren-Les-Châteaux**

2014 « Réserve »   Pinot Gris	53.50
-------------------------------	-------

2014 « Bildstoecklé »   Riesling	55.00
----------------------------------	-------

**Dne Pierre Frick, Pfaffenheim**

2013 Grand Cru « Vorbourg »   Riesling	56.00
--	-------

2002 Avec Soufre « Rot Murlé »   Riesling	46.50
---	-------

**Dne Kumpf et Meyer, Rosheim**

2015 « Riesling »   Riesling	36.00
------------------------------	-------

# /JURA/

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.

Jurassic vigneron either "top up" their white wines like is done in Burgundy (known as *Ouillé*) ... or leave them to age under a veil of yeast (known as *Sous-Voile*). In their sherry-like state these wines made *Sous-Voile* are unctuous and exotic; a banquet of curry spice, walnuts and liquid gold. Vin Jaune is the pièce de résistance of wines made *Sous-Voile*, quietly aging under the veil for a minimum of six years and three months. Château Chalon is known as the Grand Cru of Vin Jaune!

Wines from Jura 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**

2014 Arbois | Savagnin (Sous Voile) 75.00

## **Dne des Cavarodes, Etienne Thiebaud, Arbois**

2009 « Vin Jaune » | Savagnin (Sous Voile) 92.00

## **Dne Michel Gahier, Arbois**

2014 « Fauquette Sous Voile » | Chardonnay (Sous Voile) 51.00

## **Dne Hughes-Beguet, Patrice & Caroline Hughes-Beguet, Arbois**

2015 « Orange Was The Colour of Her Dress » | Savagnin (Ouillé) 46.00

## **Dne François Rousset-Martin, Nevy-sur-Seille**

2015 « Gravières » | Chardonnay (Ouillé) 60.00

2015 « Terres Blanches » | Chardonnay (Ouillé) 67.00

2015 « Cuvée du Professeur » | Savagnin (Ouillé) 70.00

2014 « Memée Marie » | Chardonnay, Savagnin (Ouillé) 46.00

2008 Château-Chalon « Clos Bacchus » | Savagnin (Sous Voile) 110.00

## **Marie-Pierre Chevassu, Château-Chalon**

2015 « Côtes du Jura » | Chardonnay (Ouillé) 37.50

2009 « Château-Chalon » | Savagnin (Sous Voile) 69.00

## **Didier Grappe, Saint-Lothain**

2015 « Ouillé » | Savagnin (Ouillé) 54.00

## **Peggy et Pascal Buronfosse, Rotalier**

2013 « L'Hôpital » | Savagnin (Ouillé) 53.50

## **Jean-François Ganevat, Rotalier**

2014 « Florine » | Chardonnay (Ouillé) 59.00

2014 « Grusse en Billat » | Chardonnay (Ouillé) 66.00

2014 « Orégane » | Chardonnay, Savagnin (Ouillé) 70.00

2008 « Cuvée du Pepe » | Chardonnay (Sous Voile) 114.00

2008 « Prestige » | Savagnin (Sous Voile) 89.00

# /SAVOIE/

"Alps on alps arise" (Alexander Pope)

Introducing wines of *real* Savoie-faire. This region stretches from the French shores of Lake Geneva (Lac Lemman) to the Isère, comprising a mosaic of rocky, glacial soils. The best whites have a pristine, crystalline purity akin "a lungful of mountain air, heck, as glacial as a Hitchcock heroine, with exuberant acidity that skates across the tongue and performs a triple salchow on your gums.", whilst local grapes include Altesse (aka Roussette de Savoie), Chasselas and the very much lesser-spotted Gringet, a speciality of Dominique Belluard.

## **Dne Giachino, Chapareillan**

2014 « Altesse »   Altesse	48.00
----------------------------	-------

## **Dne Belluard, Dominique Belluard, Ayse**

2015 « Les Alpes »   Gringet	58.00
------------------------------	-------

2014 « Grandes Jorasses »   Altesse	51.00
-------------------------------------	-------

## **Dne Les Vignes de Paradis, Dominique Lucas, Marcorens**

2016 « Vin Des Allobroges »   Savagnin (Ouillé)	48.00
---	-------

2016 « Kheops »   Chardonnay	65.00
------------------------------	-------

2015 « Un Matin Face Au Lac »   Chasselas	52.00
---	-------

# /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.

## **Alice and Olivier De Moor, Chablis**

2015 Bourgogne Aligoté | Aligoté 43.00

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

2015 Bourgogne Aligoté | Aligoté 38.00

## **Dne Vini Viti Vinci, Nicolas Vauthier, Avallon**

2015 Bourgogne Aligoté « Bréau » | Aligoté 46.50

## **Frederic Cossard, Saint-Romain**

2015 Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières » | Chardonnay 210.00

## **Dne Henri & Gilles Buisson, Beaune**

2012 Saint Romain « Absolu » | Chardonnay 65.00

## **Sarnin-Berrux, Jean Pascal Sarnin & Jean-Marie Berrux, Côte de Beaune**

2014 Saint Romain | Chardonnay 73.00

## **Dne Catherine et Dominique Derain, Saint-Aubin**

2015 Saint-Aubin « En Vesvau » | Chardonnay 78.00

## **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 (Oxidative) 62.00

## **Dne Céline et Laurent Tripoz, Mâcon**

2016 Mâcon Loché « Cuvée du Clocher » | Chardonnay 44.50

2014 Pouilly Loché « 1ère Cru Réserve » | Chardonnay 55.50

## **Dne Phillipe & Gerard Valette, Mâcon**

2012 « Pouilly Fuissé » | Chardonnay 65.00

## **Dne de Botheland, Beaujolais**

2016 Beaujolais Villages « Le Blanc » | Chardonnay 46.00

## /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.

### **Dne Gramenon, Michèle Aubéry-Laurent, Montbrison-sur-Lez**

2015 « Vie On Y Est » | Viognier 49.00

### **Pierre Gonon, St Joseph**

2014 « Les Oliviers » | Marsanne, Roussane 80.00

## /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 Leon Barral, Didier Barral, Faugères**

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

### **Dne Le Roc des Anges, Marjorie Gallet, Côtes du Roussillon**

2016 Côtes Catalanes Vieilles Vignes « Llum » | Grenache Gris, Macabeu 47.00

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

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

### **Dne Matassa, Tom Lubbe, Côtes du Roussillon**

2015 VDP des Côtes Catalanes « Blanc » | Grenache Gris, Macabeu 61.00

### **Dne Nicolas Carmarans, Aveyron**

2014 « Selves » | Chenin Blanc 51.00

### **Château Tour des Gendres, Luc de Conti, Bergerac**

2015 « Cuvée des Conti » | Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle 32.00

### **Clos Lapeyre, Jean-Bernard Larrieu, Jurançon**

2016 « Jurançon Sec » | Gros Manseng 32.00

2016 « Evidencia » | Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu 48.00

### **Dne Arretxea, Michel & Therese Riouspeyrous, Irouléguy**

2015 « Hegoxuri » | Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu 61.00

## /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.

**AA Elisabetta Foradori, Trentino**

2016 Vigneti delle Dolomiti « Fontanasanta » | Manzoni Bianco 46.00

**Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont**

2015 « Ivag » | Cortese 44.50

**Alessandra Bera e Figli, Piedmont**

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

2000 VDT « Bianchdudui Moscato » | Favorita, Arnese, Cortese (Oxidative) 56.00

**Daniele Piccinin, Veneto**

2015 « Bianco dei Muni » | Durella, Chardonnay 45.00

**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

**Orto di Venezia, Michele Thoulouze, Sant'Erasmo**

2011 « Orto » | Malvasia Istriana 55.00

**Burja Estate, Lavrenčič Primož, Vipava, Slovenia**

2016 « Petit Burja » | Zelen 42.00

**Marko Fon, Kras, Slovenia**

2015 « Malvazija » | Malvasia 53.50

2014 « Malvazija Selezione » | Malvasia 84.50

## CENTRAL ITALY

Yellowy-greenish 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 « Le Merlettaie » | Pecorino 28.50

### Fattoria San Lorenzo, Natalino Crognaletti, Marche

2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi « Di Gino » | Verdicchio 28.50

2004 « Il San Lorenzo » | Verdicchio 92.50

### AA La Distesa, Marche

2015 « Terre Silvate » | Verdicchio, Trebbiano 48.00

### Lammidia, Abruzzo

2015 « Miscela » | Malvasia, Trebbiano, Pecorino 36.50

2015 « Bianchetto » | Trebbiano 39.00

### AA 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.

### Ciello Bianco, Marsala, Sicily

2016 IGP « Ciello Bianco » | Catarratto 26.00

### Marco de Bartoli, Marsala, Sicily

2015 « Integer Zibibbo » | Zibibbo 55.00

2014 « Integer Grillo » | Grillo 57.00

### Nino Barraco, Sicily

2016 « Catarratto » | Catarratto 57.00

### AA Lamoresca, Filippo Rizzo, Sicily

2015 « Bianco » | Vermentino 54.00

### I Vigneri, Salvo Foti, Mt. Etna, Sicily

2014 « Vigna di Milo » | Carricante 58.00

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

2016 « Palmento » | Catarratto, Grecanico Dorato & Others 44.00

---

### Ktima Ligas, Pella, Greece

2014 « Roditis » | Roditis 42.00



## /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 44.00

2014 « Cap Ficat » | Xarel.lo 50.00

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

2013 « Els Bassots » | Chenin Blanc 59.00

### **Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonella Gerosa, Tarragona**

2015 « VY » | Vinyater 43.00

2015 « SP » | Subpirat Parent 46.00

### **Bodegas Honorio Rubio, Alberto Pedrajo, Rioja**

2013 « Viura Sobre Lias Crianza » | Viura 38.00

### **Envínate, Roberto Santana, Canary Islands**

2016 « Taganan Blanco » | Listan Blanco, Albillo Criollo, Marmajuelo, Gual, Malvasia & Others 43.00

### **Vale da Capucha, Pedro Marques, Lisboa, Portugal**

2015 « 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 élevage 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.

### **Anna & Martin Arndorfer, Kamptal**

2016 « Handcrafted » | Grüner Veltliner 31.00

### **Weingut Sepp Muster, Styria**

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

### **Weingut Werlitsch, Styria**

2007 « Legoth » | Welschriesling, Weissburgunder, Chardonnay & Others 44.50

### **Christian Tschida, Burgenland**

2016 « Himmel Auf Erden » | Weissburgunder, Scheurebe, Gelber Muskateller 78.00

## /GERMANY/

Some of the steepest vineyard slopes in the world of wine. Wines that taste like slate and stones, petrol and lightning... But don't worry they taste like fruit too! At one time German Rieslings were the world's most sought after wines. Thankfully not anymore, because we can finally afford to drink them!

### **Weingut Schmitt, Bianco & Daniel Schmitt, Rheinhessen**

2015 « d.b Riesling »   Riesling	53.00
----------------------------------	-------

### **Weingut Melsheimer, Mosel**

2015 « Vade Retro »   Riesling	64.00
--------------------------------	-------

### **Weingut Rita & Rudolf Trossen, Mosel**

2016 « Schieferstern »   Riesling	64.00
-----------------------------------	-------

2016 « Schiefergold »   Riesling	88.00
----------------------------------	-------

### **Clemens Busch, Mosel**

2015 « Vom Roten Schiefer »   Riesling	55.00
--	-------

2012 Marienberg GG « Falkenlay »   Riesling	89.00
---	-------

### **2Naturkinder, Franken**

2016 « Kleine Heimat »   Silvaner	47.00
-----------------------------------	-------

## /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.

### **Didimi, Dididmi Maglakelidze, Imereti**

2016 « Krakhuna »   Krakhuna	45.00
------------------------------	-------

# /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 39.00

## **Don Wines, Alex Craighead, Martinborough, New Zealand**

2016 « Kindeli » | Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling 46.00

## **Testalonga, Craig & Carla Hawkins, Swartland, South Africa**

2016 « El Bandito Cortez » | Chenin Blanc 49.00

## **Mother Rock Wines Wines, Johan Meyer, Ben Henshaw, Swartland, South Africa**

2016 « Force Majeure » | Chenin Blanc 37.00

## **De Martino, Maipo, Chile**

2015 « Viejas Tinajas » | Muscat 37.00

## **Bow & Arrow, Scott & Dana Frank, Oregon, 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 65.00

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

2014 « Chenin Blanc » | Chenin Blanc 56.00

## **Ruth Lewandowski Wines, Evan Lewandowski, Utah, USA**

2016 « Mahlon » | Arneis 49.00

2015 « Naomi » | Grenache Gris 53.00

# /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 Matassa, Tom Lubbe, Côtes du Roussillon, France**

2016 VDP des Côtes Catalanes « Marguerite » | Muscat Petit-Grains, Muscat d'Alexandria 53.00

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

2013 « La Zaune à Dédée » | Savagnin, Gewürtztraminer 60.00

## **Jean-Yves Péron, Chevaline, Savoie, France**

2015 « Petite Robe » | Jacquère 53.00

2015 « Côtillon des Dames » | Jacquère 61.00

## **AA Elisabetta Foradori, Trentino, Italy**

2015 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Fuoripista » | Pinot Grigio 55.00

## **Radikon, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy**

2015 IGT « Pinot Grigio » | Pinot Grigio 57.00

2010 IGT « Oslavje » | Chardonnay, Sauvignon 500ml 66.00

## **Dario Princic, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy**

2014 IGT « Pinot Grigio » | Pinot Grigio 61.00

2013 IGT « Jakot » | Friulano 61.00

## **Josko Gravner, Collio, Friuli-Venezia Giulia, Italy**

2008 IGT « Breg » | Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italico 95.00

2007 IGT « Ribolla » | Ribolla Gialla 95.00

## **AA Zidarich, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy**

2015 IGT « Vitovska » | Vitovska 56.00

## **Paolo Vodopivec, Carso, Friuli-Venezia Giulia, Italy**

2012 IGT « Origine » | Vitovska 62.00

2011 IGT « Vitovska » | Vitovska 66.00

## **Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont, Italy**

2014 « A Demua » | Riesling, Verdea, Timorasso, Bosco, Moscatella 51.00

## **La Stoppa, Elena Pantaleoni, Emilia-Romagna, Italy**

2010 « Ageno » | Malvasia 59.00

## **AA Denavolo, Giulio Armani, Emilia-Romagna, Italy**

2015 « Dinavolino » | Malvasia di Candia, Ortrugo, Marsanna 39.00

*Skin Macerated Whites Cont***Cantina Giardino, Antonio & Daniela De Gruttola, Campania, Italy**

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

**Cristiano Guttarolo, Puglia, Italy**

2014 « Amphora Bianco »   Trebbiano, Verdeca	50.00
--	-------

**Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily, Italy**

2015 « MunJebel »   Grecanico Dorato, Carricante	74.00
--	-------

**Bodegas Bernabe Navarro, Alicante, Spain**

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

**Matthias Warnung, Kamptal, Austria**

2015 « Feldstück »   Grüner Veltliner	44.00
---------------------------------------	-------

**Weingut Judith Beck, Burgenland, Austria**

2015 « Bambule »   Neuburger	56.00
------------------------------	-------

**Andert-Wein, Burgenland, Austria**

2015 « Pamhogna Weiss »   Ruländer, Neuburger, Weissburgunder	38.00
---	-------

**Weingut Sepp Muster, Styria, Austria**

2014 « Erde »   Sauvignon Blanc, Chardonnay	69.00
---	-------

2014 « Grafin »   Sauvignon Blanc	58.00
-----------------------------------	-------

**Okro's Wines, John Okruashvili, Kakheti, Georgia**

2016 « Rkatsiteli »   Rkatsiteli	39.00
----------------------------------	-------

**Testalunga, Craig Hawkins, Swartland, South Africa**

2015 « El Bandito Skin Contact »   Chenin Blanc	48.00
---	-------

**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
--	-------

# /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

---

### **Dne des Bodines, Emilie & Alexis Porteret, Jura**

2015 « Rosé » | Pinot Noir 45.50

### **Château Plaisance, Marc Penavayre, Fronton**

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

## ITALY

---

### **Vini Rabasco, Pescara, Abruzzo**

2015 « Cancelli Rosato » | Montepulciano 36.00

### **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 57.00

### **Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily**

2016 « Susucaru » | Malvasia, Moscadella, Catarratto, Nerello Mascalese 56.00

## SPAIN

---

### **Els Jelpins, Font Rubí**

2016 « Els Jelpins » | Sumoll 72.00

## New World

---

### **Xavier Goodridge, Yarra Valley, Australia**

2016 « Shirley » | Pinot Noir 45.00

### **La Clarine Farm, Hank Beckmeyer, Sierra Foothills, USA**

2014 « Rosé » | Mourvèdre, Syrah 41.00

## Georgia

---

### **Pheasant's Tears, Gela Patalishvili & John Wurdeman, Kakheti**

2016 « Vardisperi Rkatsiteli » | Vardisperi Rkatsiteli 41.00

# /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

## **Nicolas Reau, Anjou**

2014 « Pompois » | Cabernet Franc 42.00

## **Dne des Roches Neuves, Thierry Germain, Saumur**

2016 « Saumur-Champigny » | Cabernet Franc 37.00

## **Dne Bobinet, Sébastien Bobinet & Emeline Calvez, Saumur**

2016 « Hanami » | Cabernet Franc 48.00

## **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 38.00

2012 « Perrières » | Cabernet Franc 55.00

2003 « Perrières » | Cabernet Franc 95.00

## **Dne de la Chevalerie, Stephanie & Emmanuel Caslot, Bourgueil**

2015 « Diptyque » | Cabernet Franc 31.00

## **Dne Patrick Corbineau, Chinon**

1989 « Beaulieu » | Cabernet Franc 89.00

## **Dne Le Briseau, Nathalie Gaubicher, Jasnières**

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, Olivier Lemasson, Touraine**

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

## **Pierre-Olivier Bonhomme, Touraine**

2015 « In Côt We Trust » | Côt 42.00

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

2014 « Guerrierie Qvevri » | Côt, Gamay 57.00

## **Dne Chahut et Prodiges, Grégory Leclerc, Touraine**

2015 « La Mule » | Gamay 37.00

2015 « Les Têtes Noires » | Côt 42.00

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

2014 « L'Icaunais » | Gascon 52.00

2013 « Racines » | Cabernet Franc, Côt, Cabernet Sauvignon 59.00

## **Cave Verdier-Logel, Côtes du Forez**

2016 « Poycelan » | Gamay d'Auvergne 34.00

# /ALSACE/

Pinot Noir, the interpretative grape, also wears a variety of faces in Alsace. On gneiss it presents as aromatically lifted and floral; granite bequeaths elegance, whereas wines from vines grown on wind-blown loess or brown iron-rich clay soils (rot murle) tend to be deeper and more mineral.

## **Dne Christian Binner, Ammerschwihr**

2014 « Pinot Noir » | Pinot Noir 46.00

2011 « Cuvée Béatrice » | Pinot Noir 53.50

## **Les Vins Pirouettes Par Binner et Companie, Hubert & Christian Engel, Orschwiller**

2015 « Glouglou » | Pinot Noir **1 Liter** 43.00

## **Dne Gérard Schueller, Husseren-Les-Châteaux**

2014 « LN » | Pinot Noir 54.50

## **Dne Pierre Frick, Pfaffenheim**

2015 Sans Soufre « Rot Murle » | Pinot Noir 51.00



# /JURA/

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 65.00

## **Dne Bottes Rouge, Jean-Baptiste Menigoz, Arbois**

2014 « C'est Max » | Pinot Noir 57.50

## **Dne de la Borde, Julien Mareschal, Arbois**

2015 « Côte de Feule » | Ploussard 50.00

## **Dne des Cavarodes, Etienne Thiebaud, Arbois**

2015 « Lumachelles » | Trousseau 46.00

## **Dne François Rousset-Martin, Nevy-sur-Seille**

2015 « Pinot Noir » | Pinot Noir 57.00

## **Marie-Pierre Chevassu, Château-Chalon**

2016 « Pinot Noir » | Pinot Noir 38.00

## **Peggy et Pascal Buronfosse, Rotalier**

2013 « Sous Le Monceau » | Poulsard 58.00

## **Jean-François Ganevat, Rotalier**

2015 « En Billat » | Pinot Noir 68.00

2015 « Julien » | Pinot Noir 75.00

2015 « Enfant Terrible » | Poulsard 65.00

2015 « Plein Sud » | Trousseau 67.00

## **Anne & Jean-François Ganevat, Jura & Beaujolais**

2015 VDF « Jaja du Ben » | Gamay, Jurassic Oddities 50.00

2015 VDF « Y'a Bon the Canon » | Gamay, Jurassic Oddities 54.00

2015 VDF « P'tiot Roukin » | Gamay, Syrah, Jurassic Oddities 50.00

2015 VDF « De Toute Beauté » | Gamay, Jurassic Oddities 59.00

2015 VDF « Madelon » | Gamay, Jurassic Oddities 57.00

# /SAVOIE/

"the grape variety that ripens amidst the snow" (Columella)

Mondeuse native to Savoie, has oodles of history, as it was once cultivated by the Gallic tribe of Ancient Gaul (the Allobroges) prior to the Roman invasion. Mondeuse thrives on scree slopes, marl and limestone soils and produces wines with an Italianate bitter chewy-cheriness.

## **Dne Prieuré Saint-Christophe, Arbin**

2006 VDP « Tradition » | Mondeuse 95.00

## **Dne Belluard, Dominique Belluard, Ayse**

2014 « Amphora » | Mondeuse 58.00

## **Jean-Yves Péron, Chevaline**

2015 « Maison Rouge » | Mondeuse, Gamay 56.00

2015 « Côte Pelée » | Mondeuse 68.00

# /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

## **Santini Frères, Auxey-Duresses**

2015 « Beaujolais Supérieur » | Gamay **1 Liter** 53.00

## **Julie Balagny, Fleurie**

2016 « Cayenne » | Gamay 66.00

2014 « Simone » | Gamay 43.00

## **Marie & Matthieu Lapierre, Morgon**

2016 VDF « Raisins Gaulois » | Gamay 32.00

## **Chateau Cambon, Jean-Claude Chanudet, Morgon**

2016 Beaujolais-Villages « Cuvée Du Chat » | Gamay 38.00

## **Dne Jean Foillard, Morgon**

2016 Morgon « Classique » | Gamay 46.50

2014 Morgon « 3.14 » | Gamay 80.00

2014 Fleurie | Gamay 58.50

## **Dne de Botheland, Laurence & Rémi Dufaitre, Brouilly**

2016 « Brouilly » | Gamay 48.00

## **Dne Jean-Claude Lapalu, Brouilly**

2016 Beaujolais-Villages « Vieilles Vignes » | Gamay 41.00

2012 Brouilly « Alma Mater » | Gamay 67.00

# /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**

2015 « Coulanges Vineuse Generique » | Pinot Noir 48.50

2014 Irancy « Les Beaux Monts » | Pinot Noir 55.50

## **Dne de la Cadette, Catherine & Jean Montanet, Vezelay**

2015 Bourgogne « L'Ermitage » | Pinot Noir 49.00

## **Dne Les Vignes de Paradis, Dominique Lucas, Pommard**

2015 VDF « En Passant Devant le Château » | Pinot Noir 59.00

## **Michel Lafarge, Volnay**

2011 Volnay « Vendages Selectionnées » | Pinot Noir 99.00

2011 Côte du Beaune Village | Pinot Noir 72.00

2008 Pommard 1er Cru « Pezerolles » | Pinot Noir 140.00

## **Frederic Cossard, Saint-Romain**

2015 Bourgogne « Bedeau » | Pinot Noir 64.00

2015 Volnay | Pinot Noir 120.00

## **Sarnin-Berrux, Jean Pascal Sarnin & Jean-Marie Berrux, Côte de Beaune**

2014 Saint Romain | Pinot Noir 69.00

## **Dne Catherine et Dominique Derain, Saint-Aubin**

2014 Saint-Aubin « Le Ban » | Pinot Noir 74.00

2014 Mercury « La Plante Chassey » | Pinot Noir 89.00

## **Clos des Vignes du Maynes, Julien Guillot, Mâcon**

2016 Mâcon-Rouge « Cuvée 910 » | Gamay, Pinot Noir, Chardonnay 67.00

2014 Bourgogne | Pinot Noir 55.00

2014 Mâcon-Cruzille « Manganite » | Gamay 61.00

# /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**

2016 « Lard des Choix » | Syrah, Gamay 36.50

## **Dne des Vigneaux, Ardèche**

2016 VDP « Syrah » | Syrah 27.50

## **Anders Frederik Steen, Ardèche**

2016 VDF « Let's Eat the World We Want to Live » | Sauvignon, Carignan, Syrah, Grenache 49.50

## **Gilles Azzoni, Ardeche**

2015 « Fable » | Grenache, Merlot, Syrah 42.00

2015 « Hommage À Robert » | Grenache, Syrah 39.50

## **Stéphane Othéguy, Côte-Rôtie**

2009 « Les Massales » | Syrah 110.00

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

2016 « La Souteronne » | Gamay 48.50

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

2015 VDF « Syrah » | Syrah 47.00

## **Dne du Coulet, Matthieu Barret, Cornas**

2014 « Brise Cailloux » | Syrah 73.50

2012 « Billes Noirs » | Syrah 138.00

## **Dne Balthazar, Frank Balthazar, Cornas**

2015 « Chaillot » | Syrah 75.00

## **La Grande Colline, Hirotake Ooka, St Péray**

2016 « Le Canon » | Syrah 36.00

## **Dne Gramenon, Michèle Aubéry-Laurent, Montbrison-sur-Lez**

2016 « On Est Zazou » | Grenache 29.50

## **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**

2016 « L'Antidote » | Carignan 38.00

## **Dne Milan, Theophile & Emmanuelle Milan, Provence**

2011 « Vallon » | Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon 48.00

## **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 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**

2015 « Mais Où Est Donc Ornica » | Grenache, Mourvèdre, Cinsault 42.00

## **Dne Mylène Bru, Saint-Pargoire**

2014 « Karma » | Tempranillo 51.00

## **Dne Didier Barral, Faugères**

2014 « Jadis » | Carignan, Grenache, Syrah 60.00

## **Clos Fantine, Faugères**

2015 « Tradition » | Carignan, Grenache, Cinsault, Mourvedre, Syrah 39.00

## **Dne d'Aupilhac, Sylvain Fadat, Montpeyroux**

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

## **Dne Matassa, Tom Lubbe, Côtes du Roussillon**

2015 VDP de Côtes Catalanes « Rouge » | Carignan 57.00

2015 VDP de Côtes Catalanes « Romanissa Casot » | Grenache Gris, Carignan, Macabeu 59.00

## **Bruno Duchene, Banyuls-sur-Mer**

2016 « La Luna » | Grenache, Carignan 46.00

# /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**

2014 VDF « Autrement » | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec 48.50

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

2014 Francis-Côtes-de-Bordeaux « Emilien » | Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère 75.00

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

## **Dne Nicolas Carmarans, Aveyron**

2015 « Mauvais Temps » | Fer Servadou, Négret de Banhars, Cabernet Franc 49.00

2014 « Maximus » | Fer Servadou 46.00

## **Château Tour des Gendres, Luc de Conti, Bergerac**

2016 « Le Classique » | Merlot, Malbec 30.00

## **Dne du Pech, Magali Tissot & Ludovic Bonnelle, Buzet**

2012 « Le Pech Abusé » | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 46.00

## **Dne Arretxea, Michel & Therese Riouspeyrous, Iroulégu**

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

## **Simon Busser, Cahors**

2015 « Polichinel » | Malbec, Merlot 45.50

## /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.

**Roagna, Luca Roagna, Barbaresco, Piedmont**

2011 Barbaresco « Pajé » | Nebbiolo 135.00

**Principiano Ferdinando, Monforte d'Alba, Piedmont**

2012 Barolo « Boscareto » | Nebbiolo 115.00

**Cooperativa Valli Unite, Piedmont**

2014 « Ottavio Rube » | Barbera, Dolcetto, Croatina 28.00

**Cascina degli Ulivi, Stefano Bellotti, Piedmont**

2007 « Étoile du Raisin » | Barbera, Dolcetto, Anceilotto 87.00

**Cascina Tavijn, Nadia Verrua, Piedmont**

2015 « Vino Rosso » | Barbera, Freisa 39.00

**Tenute Grillo, Guido & Rita Zampaglione, Piedmont**

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

2003 « Crisopa » | Freisa 70.00

**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

**Barbacarlo, Commendatore Lino Maga, Lombardy**

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

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

1979 Oltrepó Pavese DOC « Ronchetto » | Croatina, Uva Rara, Ughetta 138.00

**AA Elisabetta Foradori, Trentino**

2015 Vigneti Delle Dolomiti IGT « Foradori » | Teroldego 50.50

**Skerlj, Matej Skerlj, Friuli**

2012 « Terrano » | Terrano 53.00

**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, Molinara, Oseleta 32.50

**Burja Estate, Lavrenčič Primož, Vipava, Slovenia**

2016 « Žorža » | Pinot Noir 80.00

## 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 ooze 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

### **Montevertine, 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

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

2011 « Brunello di Montalcino » | Sangiovese Grosso 125.00

### **Il Paradiso di Manfredi, Montalcino, Tuscany**

2015 « Rosso di Montalcino » | Sangiovese 66.00

### **Pacina, Giovanna and Stefano Borsa, Chianti Colli Senesi, Tuscany**

2014 « Il Secondo » | Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo 41.00

2012 « Pacina » | Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo 52.00

### **Paolo Bea, Montefalco, Umbria**

2009 « Pagliaro » | Sagrantino 99.50

### **Ciù Ciù, Contrada Ciafone, Marche**

2016 Rosso Piceno Superiore « Bacchus » | Montepulciano, Sangiovese 26.00

### **Fattoria San Lorenzo, Natalino Crognaletti, Marche**

2015 Rosso Piceno « Di Gino » | Sangiovese, Montepulciano 29.50

2004 « Il San Lorenzo Rosso » | Syrah 95.00

### **AA La Distesa, Marche**

2014 Marche Rosso « Nocenzio » | Sangiovese, Montepulciano 52.50

### **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.

### **Cristiano Guttarolo, Puglia**

2015 « Lamie Del Vigne » | Primitivo 45.00

### **Vino di Anna, Anna Martens, Mt Etna, Sicily**

2016 « Palmento » | Nerello Mascalese 43.00

2016 « Qvevri Rosso » | Nerello Mascalese 55.00

### **Frank Cornelissen, Mt Etna, Sicily**

2015 « Contadino » | Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Minella Nera & Others 57.00

2015 « Munjebel Rosso » | Nerello Mascalese 89.00

2014 « Magma » | Nerello Mascalese 195.00

2010 « Munjebel Rosso VA No. 7 » | Nerello Mascalese 99.00

### **COS, Giusto Occhipinti, Sicily**

2016 « Frappato » | Frappato 47.50

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

### **Arianna Occhipinti, Sicily**

2014 « Siccagno » | Nero d'Avola 56.00

### **Serragghia, Gabrio Bini, Sicily**

2015 « Rosso Fanino » | Pignatello, Catarratto 84.00

### **Antoine Arena, Corsica**

2014 Patrimoine « 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.

## **Vinicola Corellana, Navarra**

2016 « Donkeyjote » | Garnacha 23.00

## **Viña Ilusión, Gloria Plaza & Martin Alonso, Rioja**

2016 « Viña Ilusión » | Tempranillo 28.00

## **Comando G, Sierra de Gredos**

2014 « La Rozas 1er Cru » | Garnacha 53.50

2014 « Tumba del Rey Moro » | Garnacha 107.00

## **Els Jèlipins, Font Rubí**

2013 « Els Jèlipins » | Sumoll, Garnacha 95.00

## **Escoda-Sanahuja, Joan Ramon Escoda, Catalonia**

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

2013 « La Llopetera » | Pinot Nero 53.00

2007 « Les Paradettes » | Sumoll, Carginan, Garnacha 59.00

## **Mendall, Laureano Serres, Terra Alta, Catalonia**

2013 « Caibelles » | Cariñena, Merlot, Cabernet, Garnacha & Others 52.00

2013 « Mar-Cel-Àn » | Marselan 52.00

## **Partida Creus, Massimo Marchiori & Antonella Gerosa, Tarragona**

2016 « VN » | Garnacha, Ull de Perdiu, Sumoll, Queixal de Llop, Samsó, Garrut, Trepal 37.00

2015 « GT » | Garrut 45.00

2014 « GR » | Garrut 44.00

## **Celler Comunica, Patri Morillo & Pep Aguilar, Montsant**

2014 « Comunica » | Garnacha 41.00

## **Bodegas Bernabe Navarro, Alicante**

2015 « Peligres » | Garnacha 36.00

## **Envínate, Alfonso Torrente, Ribiera Sacra**

2015 « Lousas Vino Aldea » | Mencia & Others 46.00

## /AUSTRIA/

Yes, there is Austrian wine life beyond Gruner Veltliner! Zweigelt is the most versatile red grape - this may be made in a toothsome drink-me-young Beaujolais-style, yet other versions are equally capable of ageing and showing savoury-meaty notes. Blaufrankisch, a noble grape that thrives in Burgenland, communicates its terroir adeptly, revealing cherry and red berry notes and a distinctive spicy quality.

### **Matthias Warnung, Kamptal**

2015 « Basis » | Zweigelt 40.00

### **Gut Oggau, Burgenland**

2016 « Brutal » | Roesler 58.50

### **Christian Tschida, Burgenland**

2015 « Kapital I » | Zweigelt, Cabernet Franc 78.00

### **Weingut Judith Beck, Burgenland,**

2015 « Ink » | Zweigelt, St Laurent 33.00

### **Andert-Wein, Burgenland,**

2014 « Mit Ohne Alles » | Zweigelt 38.00

## /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's Tears, Kakheti**

2015 « Poliphonia » | 417 Varieties 49.50

### **Laura Seibel & Niki Antadze, Kakheti**

2016 « Tsigani Gogo » | Mtsvane, Saperavi 55.00

### **Zurab Topuridze, Guria**

2016 « Saperavi » | Saperavi 48.50

# /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**

2016 « New World Wine » | Pinot Noir, Malbec 57.00

## **Jauma, James Erskine, McLaren Vale, Australia**

2015 « Audrey » | Grenache, Shiraz 53.00

## **Intellego Wines, Jurgen Gouws, Swartland, South Africa**

2015 « Kedungu » | Syrah, Cinsault, Mourvèdre 34.00

## **Bodega Cecchin, Carlos Fernandez Vega, Mendoza, Argentina**

2015 « Carignan » | Carignan 28.50

## **Vincent Wallard, Mendoza, Argentina**

2014 « Cuatro Manos » | Malbec 47.00

## **Villalobos, Colchagua, Chile**

2015 « Villalobos » | Carignan 44.00

## **Kelley Fox Wines, Willamette Valley, Oregon, USA**

2015 « Mirabai » | Pinot Noir 62.00

2013 « Maresh » | Pinot Noir 81.00

## **Minimus Wines, Chad Stock, Carlton, Oregon, USA**

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

## **Ruth Lewandowski Wines, Evan Lewandowski, Utah & California, USA**

2016 « Feints » | Arneis, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo 49.00

2014 « Boaz » | Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon 56.50

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

2014 « Pleasant Peasant » | Carignan 60.00

## **Forlorn Hope, Matthew Rorick, Calaveras County, California, USA**

2014 « Trousseau » | Trousseau 61.00

## **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

## /SWEET/

**FRANCE****100ml****500ml****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

6.75

34.00

**Dne Mas Amiel, Oliver Decelle, Maury**

2014 « Maury » | Grenache

8.50

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

2008 « Vin d'Autan » | Ondenc

89.50

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

2016 « Moscato d'Asti » | Moscato

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

2009 « Vigna del Volte » | Malvasia

**(375ml)** 55.00**Paolo Bea, Umbria**

2009 Montefalco DOCG « Passito » | Sagrantino

**(750ml)** 75.00**Marco de Bartoli, Marsala, 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	6.00
Fernet Branca	5.50
Amaro Lucano	5.50
Chinato	6.50

## **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	6.50
Dupont 1977	16.00
Lemorton 1979	18.00

## **COGNAC** **25ml**

Maxime Trijol VSOP	4.75
Maxime Trijol « Grand Champagne » VSOP	6.00
Ragnaud-Sabourin Reserve	8.50

## **ARMAGNAC** **25ml**

Darroze 8 Years	5.25
Darroze 1995	8.25
Darroze 1987	9.50
Darroze 1972	15.00
Darroze 1962	20.00

## **WHISKEY** **50ml**

Dewar's	5.75
Oak Cross	8.50
Laphroaig 10 yo	9.00
Jura - Single Malt -10 yo	6.50
Bowmore Islay - Single Malt - Sherry Cask Finished -15 yo	8.00