

Monday 26th October 2026

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

		Glass	Bottle
St. JOHN CRÉMANT DE LIMOUX 2024	*Antech, Limoux – Chardonnay, Chenin Blanc*	11.50	59.00
	magnum		34.00
'FURY JO' PET-NAT ROSÉ NV	*Le Crêt de Bine, Beaujolais – Gamay*		61.00
St. JOHN CRÉMANT DE LIMOUX 2023	*Antech, Limoux – Chardonnay, Chenin Blanc*	*magnum*	125.00
LA DILETTANTE NV	*Catherine & Pierre Breton, Vouvray – Chenin Blanc*		63.00
CUVÉE EMOTION ROSE 2024	*Antech, Limoux – Chard., Chenin Bl., Mauzac, Pinot N.*		65.00
CRÉMANT D'ALSACE NV	*Gresser, Alsace – Pinot Bl., Riesling, Pinot Gr.*		68.00
St. JOHN BLANC DE BLANCS 1ER CRU NV	*Veuve de Medts, Avize – Chardonnay*	18.50	98.00
SPECIAL CUVÉE NV	*Bollinger, Aÿ – Pinot N., Chardonnay, P. Meunier*		120.00
		half	65.00
DEUX TERRES GRAND CRU NV	*J. Vignier, Champagne – Chardonnay*		140.00
BOLLINGER ROSÉ BRUT NV	*Bollinger, Aÿ – Pinot N., Chardonnay, P. Meunier*		150.00
CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL 2002	*Pol Roger, Champagne – Pinot Noir, Chardonnay*		475.00

WHITE

		Glass	Bottle
St. JOHN BLANC 2025 BIB	*Costieres de Pomerols, Languedoc – Grenache Blanc, Terret*	8.75	
St. JOHN BORDEAUX BLANC 2024	*Maison Sichel, Bordeaux – Sauvignon Blanc, Sémillon*		39.00
		magnum	78.00
CHARDONNAY 2025	*Antech, Limoux*		43.00
LE CLOS BLANC 2025	*Boudau, Roussillon – Vermentino, Grenache Blanc*		46.00
CLOS DE LA FÉVRIE 2023	*Haute Février, Muscadet – Melon de Bourgogne*		49.00
SYLVANER 2024	*Gérard Metz, Alsace – Sylvaner*	12.25	49.00
BANDE DE SAUVAGES BLANC 2023	*Colombière, Fronton – Bouysselet, Chenin Bl., Sauvignon Bl.*		52.00
SAINT-BRIS SAUVIGNON 2024	*Malandes, Burgundy – Sauvignon Blanc*		53.00
PINOT GRIS VIEILLES VIGNES 2024	*Gérard Metz, Alsace – Pinot Gris*		54.00
St. JOHN CÔTES DU RHÔNE BLANC 2024	*Jean-Luc Colombo, Rhône – Clairette, Roussanne*		55.00
BLANC-SAIN VIN DE FRANCE 2024	*Arnaud Combier, Beaujolais – Chardonnay*		55.00
MON P'TIT PITHON BLANC 2025	*Olivier Pithon, Roussillon – Gren. Gris, Gren. Blanc*	13.75	55.00
ADÈLE 2025	*Eric Texier, Rhône – Clairette, Marsanne*		55.00
LES CORNUELLES 2024	*Pierre Sourdais, Loire – Cabernet Franc*		56.00
St. JOHN MÂCON-VILLAGES 2024	*Mâcon, Burgundy – Chardonnay*		56.00
EUPHORIE 2024	*Dom. Coudoulis, Lirac – Clairette, Grenache Blanc*		58.00
LE CHENIN 2025	*Catherine & Pierre Breton, Vouvray – Chenin Blanc*		60.00
PETIT SALÉ 2025	*Château de Roquefort, Provence – Clairette, Vermentino*		60.00
COUPLE GOALS 2023 (1 LITRE)	*Sébastien David, Loire – Chenin Blanc, Chardonnay*		60.00
KRITT PINOT BLANC 2023	*Rémy Gresser, Alsace – Pinot Blanc*		63.00
CUVÉE DE FLORENCE 2024	*Le Crêt de Bine, Beaujolais – Chardonnay*		64.00
LE GRAND BLANC CHIGNIN BERGERON 2022	*Château de Mérande, Savoie – Roussanne*		64.00
PUR BLANC 2024	*Revelette, Provence – Ugni Blanc, Rolle*		65.00
WINE NOTE GEWÜRZTRAMINER 2023	*Gérard Metz, Alsace – Gewürztraminer (skin contact)*		65.00
LE PETIT TRELANS 2024	*Alain Chabanon, Montpeyroux – Chenin Blanc, Rolle*		66.00
BOURGOGNE 2023	*Domaine Chanson, Burgundy – Chardonnay*	16.50	66.00
DUTTENBERG RIESLING 2024	*Rémy Gresser, Alsace – Riesling*		69.00
FLORALE 2022	*Domaine des Ronces, Jura – Chardonnay*		70.00
LE GRAND B. BOUYSSELET 2019	*Colombière, Fronton – Bouysselet*		71.00
CHABLIS 2024	*Malandes, Burgundy – Chardonnay*		74.00
GRENACHE GRIS 2023	*Boulevard Napoléon, Minervois – Grenache Gris*	18.75	75.00
CUVÉE LAÏS BLANC 2023	*Olivier Pithon, Roussillon – Gren. Blanc, Macabeu*		77.00
BRÉZÈME ROUSSANNE 2023	*Eric Texier, Rhône – Roussanne*		79.00
CHALASSE 2023	*Domaine des Ronces, Jura – Chardonnay, Savagnin*		79.00
BANDOL BLANC 2022	*La Bastide Blanche, Provence – Clairette, Ugni Blanc*		80.00
BRÉZÈME ROUSSANNE 2022	*Eric Texier, Rhône – Roussanne*	*magnum*	160.00
CUVÉE MARGUERITE BLANC 2023	*Matassa, Roussillon – Muscat, Macabeu (skin contact)*		85.00
SANCERRE BLANC 2024	*François Crochet, Loire – Sauvignon Blanc*		87.00
MUENCHBERG GRAND CRU RIESLING 2022	*Gérard Metz, Alsace – Riesling*		93.00
CUVÉE ESTAGNOL BANDOL BLANC 2019	*La Bastide Blanche, Provence – Ugni Blanc, Clairette*		95.00
RUFO 2024	*Matassa, Roussillon – Macabeu*		95.00
'QUINTAINE' VIRÉ-CLESSÉ 2022	*Guillemot-Michel, Burgundy – Chardonnay*		96.00
'QUINTAINE' VIRÉ-CLESSÉ 2023	*Guillemot-Michel, Burgundy – Chardonnay*	*magnum*	197.00
MATASSA BLANC 2024	*Domaine Matassa, Roussillon – Grenache Gris, Macabeu*		100.00
BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023	*Bruno Colin, Burgundy – Aligoté*		104.00
MERCUREY BLANC 2023	*Domaine Chanson, Burgundy – Chardonnay*		105.00
VAU DE VEY CHABLIS 1ER CRU 2023	*Domaine des Malandes, Chablis – Chardonnay*	*half*	55.00
MONTMAINS CHABLIS 1ER CRU 2023	*Malandes, Burgundy – Chardonnay*		110.00
'EXILS' SANCERRE 2023	*François Crochet, Loire – Sauvignon Blanc*		115.00
LA D18 2018	*Olivier Pithon, Calce – Grenache Blanc, Grenache Gris*		120.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2020	*Eric Texier, Rhône – Clairette, Bourboulenc*		120.00
BOURGOGNE CHARDONNAY 2021	*Bruno Colin, Burgundy – Chardonnay*		120.00
CHASSAGNE-MONTRACHET 2021	*Bruno Colin, Burgundy – Chardonnay*		240.00

ROSE

	Glass	Bottle
St. JOHN BEAUSOLEIL ROSÉ 2024 *Costières de Pomerols, Languedoc – Grenache, Cinsault*	*magnum*	75.00
St. JOHN ROSÉ 2025 BIB *Languedoc – Grenache, Cinsault*	8.75	
St. JOHN BEAUSOLEIL ROSÉ 2025 *Costières de Pomerols, Languedoc – Grenache, Cinsault*		39.00
CORAIL ROSÉ 2025 *Ch. de Roquefort, Provence – Grenache, Syrah, Cinsault*		55.00
BANDOL ROSÉ 2024 *Bastide Blanche, Provence – Mourvèdre, Cinsault, Gren.*		68.00
SANCERRE ROSÉ 2025 *François Crochet, Loire – Pinot Noir*		76.00

RED

	Glass	Bottle
St. JOHN ROUGE 2024 BIB *Lascaux, Languedoc – Syrah, Grenache, Cab. Sauvignon*	8.75	
St. JOHN CLARET 2023 *Sichel, Bordeaux – Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc*	*magnum*	39.00 78.00
LE PETIT COUDOULIS 2023 *Domaine Coudoulis, Rhône – Syrah, Granche, Carignan*	10.25	42.00
St. JOHN ROUGE 2024 *Lascaux, Languedoc – Merlot, Mourvèdre, Syrah*		47.00
St. JOHN PINOT NOIR 2025 *Jeff Carrel, Languedoc – Pinot Noir*		47.00
LE CLOS 2023 *Boudau, Roussillon – Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon*		48.00
St. JOHN BEAUJOLAIS VILLAGES 2024 *St. JOHN, Beaujolais – Gamay*		49.00
LES FRONTONS FLINGUEURS 2024 *Colombière, Fronton – Negrette*		49.00
LES GRENADINES 2025 *D'Ansignan, Côtes Catalanes – Gren., Syrah, Lledoner Pelut*	12.50	50.00
TOUTES AURES ROUGE 2021 *Triballe, Languedoc – Carignan, Syrah, Grenache*		51.00
COSTE ROUGE 2022 *Colombière, Fronton – Negrette*		54.00
DÉDICACE 2022 *Domaine Coudoulis, Lirac – Grenache, Syrah, Cinsault*		54.00
HURLUBERLU 2024 *Sébastien David, Loire – Cabernet Franc*	*magnum*	54.00 108.00
St. JOHN CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2023 *Jean-Luc Colombo, Rhône – Grenache, Syrah, Mourvèdre*		55.00
MON P'TIT PITHON ROUGE 2024 *Olivier Pithon, Roussillon – Grenache, Syrah, Mourvèdre*		55.00
CHAT FOU 2024 *Éric Texier, Rhône – Grenache, Cinsault, Clairette*		56.00
CALCAIRE 2022 *Château Croisille, Cahors – Malbec*		56.00
CARRA ROUGE 2023 *Lascaux, Pic-St-Loup – Syrah, Grenache, Mourvèdre*		57.00
TRINCH! 2025 *Catherine & Pierre Breton, Bourgueil – Cabernet Franc*		57.00
REVELETTE ROUGE 2023 *Ch. Revelette, Provence – Syrah, Cab. Sauvignon, Carignan*		58.00
TRINITÉ 2019 *Boulevard Napoléon, Minervois – Cabernet Franc, Syrah*		58.00
CINSAULT 2023 *Boulevard Napoléon, Minervois – Cinsault*		58.00
LE TERROIR DU MARTIN 2023 *Le Crêt de Bine, Beaujolais – Gamay*		59.00
EL SHEITAN 2024 *Château de Mérande, Savoie – Gamay*	14.75	59.00
HENRI BOUDAU 2022 *Domaine Boudau, Roussillon – Syrah, Grenache*		59.00
BROUILLY 2024 *Richard Rottiers, Beaujolais – Gamay*		61.00
GRENACHE NOIR 2023 *Boulevard Napoléon, Minervois – Grenache*		65.00
CARIGNAN 2019 *Boulevard Napoléon, Minervois – Carignan*	16.25	65.00
PUR CARIGNAN 2023 *Château Revelette, Provence – Carignan*		65.00
'LES BEAUX MONTS' CHINON 2025 *Catherine & Pierre Breton, Loire – Cabernet Franc*		66.00
CAMPREDON 2022 *Alain Chabanon, Terrasses du Larzac – Mourvédre, Syrah*		66.00
BOURGOGNE 2022 *Domaine Chanson, Burgundy – Pinot Noir*		66.00
FLEURIE 2023 *Arnaud Combier, Beaujolais – Gamay*		66.00
'RÉSERVE STANISLAS' CHINON 2020 *Pierre Sourdais, Loire – Cabernet Franc*		68.00
ST-JULIEN EN ST-ALBAN 2022 *Éric Texier, Côtes du Rhône – Syrah*		69.00
LES NOBLES PIERRES 2020 *Lascaux, Pic. St Loup, Languedoc – Syrah, Grenache*		70.00
LES MÛRES 2021 *Château de Roquefort, Provence – Carignan, Gren., Syrah*		73.00
CUVÉE LAÏS 2022 *Olivier Pithon, Roussillon – Gren., Carignan, Mourvèdre*	*magnum*	80.00 150.00
TROUSSEAU 2025 *Domaine des Ronces, Jura – Trousseau*		79.00
POULSARD 2025 *Domaine des Ronces, Jura – Poulsard*		80.00
BANDOL ROUGE 2021 *La Bastide Blanche, Provence – Mourvèdre, Grenache*		87.00
HOMMAGE LIRAC 2017 *Domaine Coudoulis, Rhône – Grenache, Syrah*		88.00
LES PERRIÈRES 2020 *Catherine & Pierre Breton, Bourgueil – Cabernet Franc*		95.00
PLANALS 2023 *Matassa, Roussillon – Grenache Gris, Grenache Noir*		95.00
LES GRANDS CHAILLOTS 2023 *Marchard de Gramont, Burgundy – Pinot Noir*		95.00
LE GRAND ROUGE 2020 *Ch. Revelette, Provence – Cab Sauvignon, Syrah, Gren.*		97.00
L'ESPRIT DE FONT CAUDE 2020 *Alain Chabanon, Montpeyroux – Syrah, Mourvèdre*		98.00
MATASSA ROUGE 2023 *Matassa, Roussillon – Carignan, Gren. Gris, White Field Blend*		100.00
St. JOHN DÉCLASSIFIÉ PAUILLAC 2023 *Pauillac, Bordeaux – Cabernet Sauvignon, Merlot*		102.00
MERCUREY ROUGE 2023 *Domaine Chanson, Burgundy – Pinot Noir*		105.00
LA DAME D'ANGLUDET MARGAUX 2021 *Ch. Angludet, Bordeaux – Cab. Sauvignon, Merlot*		110.00
CUVÉE FOUNTANÉOU BANDOL 2015 *La Bastide Blanche, Provence – Grenache, Mourvèdre*	*magnum*	225.00
St. JOHN BASTION BEAUNE 1ER CRU ROUGE 2018 *St. JOHN, Burgundy – Pinot Noir*		130.00
TERRES BRÛLÉES CORNAS 2020 *Jean-Luc Colombo, N. Rhône – Syrah*		160.00
'AUX ALLOTS' NUITS-SAINT-GEORGES 2022 *Marchard de Gramont, Burgundy – Pinot Noir*		170.00
CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE 2022 *Bruno Colin, Burgundy – Pinot Noir*		183.00
LA FUSSIÈRE MARANGES 1ER CRU 2022 *Bruno Colin, Burgundy – Pinot Noir*		190.00
CHÂTEAU ANGLUDET 2010 *Ch. Angludet, Margaux – Cabernet Sauvignon, Merlot*		250.00
LA TOUR HAUT-BRION 2000 *Pessac-Léognon, Bordeaux – Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot*		285.00

If you'd like to take a bottle or two home please ask for our take-away wine list, otherwise our wines are available mixed or by the case for purchase and delivery from www.stjohnwines.com or by calling 020 7553 9843. Wines by the glass are 175ml as standard, 125ml available on request.