

# MAISON JOANTO

Tous nos vins sont majoritairement issus de vigneron·ne·s indépendant·e·s, cultivant la vigne de manière naturelle, respectant les principes de l'agriculture biologique et/ou biodynamique.

Sauf mention contraire, tous les vins sont en AOP, les prix sont exprimés pour 75 cl, toutes taxes comprises.



# Sommaire par régions viticoles

LES VINS EFFERVESCENTS	3
NORMANDIE	3
LES VINS BLANCS DU MOMENT	4
LES VINS ROUGES DU MOMENT	5
SUD-OUEST	6
BORDEAUX	8
ALSACE	9
SAVOIE	9
LOIRE	10
BOURGOGNE	12
JURA	14
BEAUJOLAIS	15
RHONE	16
PROVENCE	18
CORSE	19
LANGUEDOC-ROUSSILLON	20
ESPAGNE-PORTUGAL	22
MAGNUMS	23

## Les vins effervescents

### Blanc

Les Terres Blanches <i>Agriculture Biodynamique</i>	2022	PÉTILLANT NATUREL « Ancestral »	40 €
Domaine Hautes Terres <i>Agriculture Biologique</i>	NM	CRÉMANT DE LIMOUX « Joséphine »	45 €
Domaine Tissot <i>Agriculture Biodynamique</i>	NM	CRÉMANT DU JURA « Blanc de Noirs »	60 €
Champagne J-M Sélèque	NM	CHAMPAGNE « Solescence »	65 €
Champagne Chartogne-Taillet	NM	CHAMPAGNE « Saint-Anne »	70 €
Champagne Élise Bougy	NM	CHAMPAGNE 1 <sup>ER</sup> CRU « Le Mont Chainqueux » Blanc de Noirs	85 €
Champagne Dhondt-Grellet	NM	CHAMPAGNE « Roc Solare »	95 €
Champagne Dhondt-Grellet	NM	CHAMPAGNE 1 <sup>ER</sup> CRU « Les Terres Fines » Blanc de Blancs	110 €
Champagne Élise Bougy	NM	CHAMPAGNE GRAND CRU « Chétilion de Haut » Blanc de Blancs	120 €
Champagne Dhondt-Grellet	NM	CHAMPAGNE GRAND CRU « Cramant » Blanc de Blancs	150 €
Champagne Jacques Selosse	NM	CHAMPAGNE GRAND CRU « Initial » Blanc de Blancs	215 €

## Normandie

### Cidre et Poiré

Maison Kalder <i>Agriculture Biodynamique</i>	2022	CIDRE « L' Extra-Brut »	30 €
	2022	POIRÉ « Léna » Extra-Brut	35 €

## Les vins blancs du moment

---

Domaine La Martinelle <i>Rhône Sud</i>	2021	<b>VAUCLUSE</b> <i>Agriculture Biologique</i>	30 €
Domaine Gavoty <i>Provence</i>	2023	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> « Grand Classique » <i>Agriculture Biologique</i>	30 €
La Tri Fontoj <i>Côtes Catalanes</i>	2023	<b>VIN DE FRANCE</b> « Gojo » <i>Agriculture Biologique</i>	35 €
La Porte Saint-Jean <i>Saumur</i>	2022	<b>VIN DE FRANCE</b> « La Petite Perlée »	40 €
Château de Plaisance <i>Loire</i>	2021	<b>ANJOU</b> « Ronceray » <i>Agriculture Biodynamique</i>	40 €
Domaine Delaporte <i>Centre Loire</i>	2022	<b>SANCERRE</b> « Chavignol »	45 €

---

## Les vins rouges du moment

---

Château La Baronne <i>Languedoc</i>	2020	<b>CORBIÈRES « Les Lanes »</b> <i>Agriculture Biodynamique</i>	30 €
La Tri Fontoj <i>Côtes Catalanes</i>	2022	<b>VIN DE FRANCE « Kreo »</b> <i>Agriculture Biologique</i>	30 €
Domaine Antoine Sanzay <i>Loire</i>	2022	<b>SAUMUR-CHAMPIGNY « La Paterne »</b> <i>Agriculture Biologique</i>	35 €
Domaine Fumey-Chatelain <i>Jura</i>	2021	<b>ARBOIS « No Sin Tou Tsefs »</b>	35 €
La Porte Saint-Jean <i>Saumur</i>	2023	<b>VIN DE FRANCE « Biturica »</b>	40 €
Château des Bachelards <i>Beaujolais</i>	2020	<b>FLEURIE</b> <i>Agriculture Biodynamique</i>	45 €

---

# Sud-Ouest

## Blanc Sec

Domaine Albert De Conti <i>Agriculture Biologique</i>	2023	BERGERAC « Cuvée des Conti »	30 €
Clos Larrouyat <i>Agriculture Biologique</i>	2021	JURANÇON SEC « Météore »	35 €
Domaine Espila <i>Agriculture Biologique</i>	2022	IROULEGUY « Espilako Xuria »	40 €
Domaine Lajibe <i>Agriculture Biologique</i>	2022	VIN DE FRANCE « Mansengs »	45 €
Domaine Xubialdea <i>Agriculture Biologique</i>	2021	IROULEGUY « Ardan Harri »	50 €
Domaine Hegaldaka <i>Agriculture Biologique</i>	2022	IROULEGUY	50 €
Domaine Arretxea	2020	IROULEGUY « Hegoxuri »	50 €
Clos Larrouyat <i>Agriculture Biologique</i>	2020	JURANÇON SEC « Comète »	55 €
Domaine Goienetxea <i>Agriculture Biologique</i>	2021	IROULEGUY « Malda »	60 €
	2020	IROULEGUY « Grès »	65 €
Domaine Arretxea	2021	IROULEGUY « Schistes »	70 €
	2017	IROULEGUY « Grès »	70 €
Domaine Lajibe <i>Agriculture Biologique</i>	2021	JURANÇON SEC « Carmeret »	85 €

# Sud-Ouest

## Blanc Moelleux

---

Domaine Entras <i>Agriculture Biologique</i>	2022	CÔTES DE GASCOGNE « Solehl »	30 €
Domaine Lajibe <i>Agriculture Biodynamique</i>	2021	JURANÇON « Serres-Seques »	80 €

---

## Rouge

---

Domaine Arretxea	2021	IROULEGUY « Tradition »	35 €
Domaine Etxondoa	2022	IROULEGUY « Xut »	40 €
Domaine Arretxea	2018	IROULEGUY « Haïtza »	55 €
	2019	IROULEGUY « Burdin Harria »	55 €
Domaine Etxondoa	2020	IROULEGUY	60 €
Mas Del Périé <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	CAHORS « Les Acacias »	60 €
Domaine Élian Da Ros	2016	CÔTES DU MARMANDAIS « Clos Bacquey »	70 €
Mas Del Périé <i>Agriculture Biodynamique</i>	2017	CAHORS « Les Acacias »	75 €

---

# Bordeaux

## Rouge

---

Château Cazebonne <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	<b>GRAVES</b> « Le Grand Vin »	35 €
Clos du Jaugueyron <i>Agriculture Biodynamique</i>	2019	<b>HAUT-MÉDOC</b>	45 €
Domaine de l' A	2017	<b>CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX</b>	65 €
Clos du Jaugueyron <i>Agriculture Biodynamique</i>	2018	<b>MARGAUX</b> « Nout »	75 €
Château Jean Faure <i>Agriculture Biologique</i>	2018	<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ</b>	90 €
Château Pichon-Longueville	2011	<b>PAUILLAC</b> « Réserve »	90 €
Clos du Jaugueyron <i>Agriculture Biodynamique</i>	2019	<b>MARGAUX</b>	105 €
Château Nenin	2011	<b>POMEROL</b>	120 €

## Alsace

### Blanc

---

Domaine Laurent Barth <i>Agriculture Biologique</i>	2018	ALSACE « Riesling Granite »	60 €
Domaine Trapet <i>Agriculture Biodynamique</i>	2018	ALSACE GRAND CRU « Schoenenbourg Riesling »	90 €

---

## Savoie

### Blanc

---

Domaine des Ardoisières <i>Agriculture Biologique</i>	2021	VIN DES ALLOBROGES « Argile »	45 €
	2021	VIN DES ALLOBROGES « Schiste »	75 €

---

# Loire

## Blanc Sec

Domaine De La Renière <i>Agriculture Biologique</i>	2021	SAUMUR « La Cerisaie »	30 €
Château Perray-Jouannet	2022	ANJOU BLANC	35 €
La Porte Saint-Jean <i>Saumur</i>	2022	VIN DE FRANCE « La Petite Perlée »	40 €
Château de Plaisance <i>Agriculture Biodynamique</i>	2021	ANJOU « Ronceray »	40 €
Domaine Delaporte	2022	SANCERRE « Chavignol »	45 €
Domaine Thibaud Boudignon	2021	ANJOU BLANC	50 €
Domaine Jérôme Bretaudeau <i>Agriculture Biodynamique</i>	2022	MUSCADET « Gabbro - Clos des Bouquinardières »	50 €
Domaine Vincent Pinard	2022	SANCERRE « Nuance »	55 €
La Porte Saint-Jean <i>Saumur</i>	2021	VIN DE FRANCE « La Perlée »	55 €
Domaine Jérôme Bretaudeau <i>Agriculture Biodynamique</i>	2022	VIN DE FRANCE « La Justice »	70 €
La Porte Saint-Jean	2022	SAUMUR « Les Pouches »	85 €
Domaine Thibaud Boudignon	2021	SAVENNIÈRES « Clos de Frémine »	90 €

# Loire

## Rouge

Domaine De La Renière <i>Agriculture Biologique</i>	2023	SAUMUR « La Renière »	30 €
Domaine Antoine Sanzay <i>Agriculture Biologique</i>	2022	SAUMUR-CHAMPIGNY « La Paternelle »	35 €
La Porte Saint-Jean <i>Saumur</i>	2023	VIN DE FRANCE « Biturica »	40 €
La Porte Saint-Jean	2022	SAUMUR-CHAMPIGNY	45 €
Domaine Vincent Pinard	2022	SANCERRE « Pinot Noir »	50 €
Domaine Henri Chauvet	2022	CÔTES D' AUVERGNE « Rouge »	55 €
Domaine Jérôme Bretaudeau <i>Agriculture Biodynamique</i>	2022	VIN DE FRANCE « Ornaté »	65 €
Domaine Henri Chauvet	2022	CÔTES D' AUVERGNE « Abrupts »	70 €
La Porte Saint-Jean	2021	SAUMUR « Les Cormiers »	85 €
Domaine Vincent Pinard	2016	SANCERRE « Charlot »	95 €

# Bourgogne

## Blanc

Domaine Claire Naudin	2022	BOURGOGNE ALIGOTÉ	30 €
Domaine Frantz Chagnoleau <i>Agriculture Biologique</i>	2023	MÂCON « Clos Saint Pancras »	35 €
Domaine Cornin <i>Agriculture Biologique</i>	2021	MÂCON-CHAINTRÉ	40 €
Domaine Claire Naudin	2022	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	45 €
Domaine Naudin-Ferrand	2022	VIN DE FRANCE « Le Clou 34 »	45 €
Domaine Vincent Dauvissat	2017	PETIT CHABLIS	45 €
Domaine Frantz Chagnoleau <i>Agriculture Biologique</i>	2022	SAINT-VÉРАН « À la côte »	50 €
Domaine Cornin <i>Agriculture Biologique</i>	2021	POUILLY-FUISSÉ	55 €
Domaine Vincent Dauvissat	2016	CHABLIS	60 €
Domaine Claire Naudin	2021	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « Bellis Perennis »	65 €
Domaine Frantz Chagnoleau <i>Agriculture Biologique</i>	2022	POUILLY-FUISSÉ « Madrigal »	75 €
Domaine Vincent Dauvissat	2017	CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU « Séchet »	90 €
Domaine Chandon de Briailles <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Saucours »	120 €

# Bourgogne

## Rouge

---

Domaine Claire Naudin	NM	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « 2045 »	45 €
	2022	HAUTES-CÔTES DE NUITS	50 €

---

Domaine de Cassiopée	2022	BOURGOGNE « En Gerlieus »	55 €
----------------------	------	---------------------------	------

---

Domaine de Cassiopée	2022	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « Les Paizets »	60 €
----------------------	------	---	------

---

Domaine Claire Naudin	2021	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « Orchis Mascula »	60 €
-----------------------	------	--	------

---

Domaine de Cassiopée	2022	MARANGES « Le Saugeot »	70 €
----------------------	------	-------------------------	------

---

Domaine Claire Naudin	2021	HAUTES-CÔTES DE NUITS « Myosotis Arvensis »	75 €
-----------------------	------	--	------

---

Domaine Chantal Lescure <i>Agriculture Biologique</i>	2020	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU « Les Chouacheux »	85 €
--	------	---	------

---

Domaine Claire Naudin	2021	CÔTES DE NUITS VILLAGES « Viola Odorata »	90 €
-----------------------	------	--	------

---

Domaine Trapet <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	GEVREY-CHAMBERTIN	105 €
	2020	GEVREY-CHAMBERTIN « Ostrea »	135 €

---

## Jura

### Blanc Sec

---

Domaine Chevassu	2021	<b>CÔTES DU JURA</b> « Chardonnay »	35 €
Maison des Saules	2022	<b>CÔTES DU JURA</b> « La Madelaine » <i>Chardonnay</i>	40 €
Domaine Fumey -Chatelain	2021	<b>ARBOIS</b> « Savagnin Ouillé »	45 €
	2021	<b>ARBOIS</b> « Le Zouave » <i>Chardonnay</i>	45 €
Maison des Saules	2022	<b>CÔTES DU JURA</b> « Aux Poiriers » <i>Savagnin ouillé</i>	55 €
Domaine Tissot <i>Agriculture Biodynamique</i>	2021	<b>ARBOIS</b> « Patchwork » <i>Chardonnay</i>	60 €
Domaine Fumey -Chatelain	2016	<b>ARBOIS</b> Vin Jaune 62 cl	85 €
Domaine Tissot <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	<b>ARBOIS</b> « Les Gravieres » <i>Chardonnay</i>	90 €
Domaine Ganevat <i>Agriculture Biodynamique</i>	2018	<b>CÔTES DU JURA</b> « Les Chalasses Vieilles Vignes » <i>Chardonnay</i>	145 €

---

### Rouge

---

Domaine Fumey-Chatelain	2021	<b>ARBOIS</b> « No Sin Tou Tsefs »	35 €
Domaine Chevassu	2022	<b>CÔTES DU JURA</b> « Pinot Noir »	40 €
Domaine Tissot <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	<b>ARBOIS</b> « Sous la Tour »	95 €

---

# Beaujolais

## Rouge

---

Domaine Mee Godart	2022	<b>CÔTES DE BROUILLY</b> « Métamorphose »	40 €
Domaine Pauline Passot <i>Agriculture Biologique</i>	2021	<b>CHIROUBLES</b> « Grille-Midi »	45 €
Château des Bachelards <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	<b>FLEURIE</b>	45 €
Domaine Mee Godart	2022	<b>MORGON</b> « Grand Cras »	55 €
Domaine Mee Godart	2022	<b>MORGON</b> « Côte du Py »	60 €

---

## Rhône

### Blanc Sec

---

Domaine La Martinelle <i>Agriculture Biologique</i>	2021	VAUCLUSE	30 €
Coudoulet de Beaucastel <i>Agriculture Biologique</i>	2021	CÔTES DU RHÔNE	45 €
Mas Saint-Louis	2018	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	70 €
Domaine Bott	2022	CONDRIEU	70 €
Domaine Laurent Habrard <i>Agriculture Biologique</i>	2019	HERMITAGE « Les Rocoules »	85 €

---

### Rosé

---

Domaine L' Anglore	2022	TAVEL	55 €
--------------------	------	-------	------

---

# Rhône

## Rouge

Domaine La Martinelle <i>Agriculture Biologique</i>	2023	VENTOUX « Dentelles »	30 €
Domaine Charvin	2022	CÔTES DU RHÔNE « Damon »	35 €
Domaine Combier <i>Agriculture Biologique</i>	2022	CROZES-HERMITAGE « L »	35 €
Domaine Marcoux <i>Agriculture Biologique</i>	2021	LIRAC « La Lorentine »	40 €
Maison Stéphan <i>Agriculture Biologique</i>	2023	VIN DE FRANCE « Syrah »	45 €
Domaine Dard & Ribo	2023	CROZES-HERMITAGE « C' est le printemps »	55 €
Mas Saint Louis	2015	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Tradition »	55 €
Domaine Bott	2021	COLLINES RHODANIENNES « Kamaka »	80 €
Domaine Marcoux <i>Agriculture Biologique</i>	2020	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	95 €
Domaine Jaboulet-Ainé <i>Agriculture Biologique</i>	2017	HERMITAGE « La Maison Bleue »	105 €
Domaine Bott	2021	CÔTE-RÔTIE	120 €
Château de Beaucastel	2005	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	185 €

## Provence

### Blanc Sec

---

Domaine Gavoty <i>Agriculture Biologique</i>	2023	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> « Grand Classique »	30 €
Domaine Hauvette	2017	<b>ALPILLES</b> « Dolia »	80 €

---

### Rouge

---

	2021	<b>ALPILLES</b> « Cinsault »	45 €
Domaine Hauvette	2018	<b>ALPILLES</b> « Cornaline »	80 €
	2020	<b>ALPILLES</b> « Améthyste »	120 €

---

### Rosé

---

Domaine Gavoty <i>Agriculture Biologique</i>	2023	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> « Grand Classique »	30 €
---	------	--	------

---

## Corse

### Blanc Sec

---

	2021	<b>CORSE « 1769 »</b>	35 €
Clos Venturi <i>Agriculture Biologique</i>	2020	<b>CORSE « Le Clos »</b>	55 €
	2019	<b>VIN DE FRANCE « Altare »</b>	110 €

---

### Rouge

---

Clos Venturi <i>Agriculture Biologique</i>	2020	<b>CORSE « Le Clos »</b>	55 €
	2020	<b>CORSE « Altare »</b>	130 €

---

# Languedoc-Roussillon

## Blanc Sec

---

Château La Baronne <i>Agriculture Biodynamique</i>	2022	<b>CORBIÈRES</b> « Les Chemins »	35 €
Domaine Hautes Terres <i>Agriculture Biologique</i>	2021	<b>LIMOUX</b> « Céleste »	50 €
Domaine Danjou-Banessy	2021	<b>CÔTES CATALANES</b> « Clot Des Escounils »	55 €
Domaine Maxime Magnon	2021	<b>CORBIÈRES</b> « La Bégou »	60 €
Mas Jullien	2020	<b>PAYS DE L' HÉRAULT</b>	85 €

---

## Rosé

---

Domaine Maxime Magnon	2021	<b>CORBIÈRES</b> « Métisse »	40 €
-----------------------	------	------------------------------	------

---

# Languedoc-Roussillon

## Rouge

Château La Baronne <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	CORBIÈRES « Les Lanes »	30 €
Le Roc Des Anges <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	CÔTES CATALANES « Segna de Cor »	35 €
Domaine des Creisses	2020	VIN DE PAYS D' OC « Les Creisses »	40 €
Prieuré Saint Jean de Bébian <i>Agriculture Biodynamique</i>	2020	COTEAUX DU LANGUEDOC	45 €
Domaine Maxime Magnon	2021	CORBIÈRES « Rozeta »	50 €
Domaine Danjou-Banessy	2021	CÔTES CATALANES « La Truffière »	55 €
Domaine Montcalmès <i>Agriculture Biologique</i>	2019	TERRASSES DU LARZAC	60 €
Domaine Maxime Magnon	2020	CORBIÈRES « Campagnès »	65 €
Domaine des Creisses	2021	VIN DE PAYS D' HÉRAULT « Les Brunès »	75 €
Mas Jullien	2017	TERRASSES DU LARZAC « Autour de Jonquières »	95 €
Domaine Danjou-Banessy	2021	CÔTES CATALANES « Estaca »	110 €
Mas Jullien	2011	COTEAUX DU LANGUEDOC	130 €
Héritage du Pic-Saint-Loup	2009	PIC-SAINT-LOUP « Guilhem Gaucelm »	140 €

## Espagne-Portugal

### Rouge

---

Goyo Garcia Viadero	2017	<b>RIBERA DEL DUERO</b> « Finca Vinas de Arcilla »	65 €
Goyo Garcia Viadero	2017	<b>RIBERA DEL DUERO</b> « Finca El Peruco »	65 €
Dominio de Pingus	2019	<b>RIBERA DEL DUERO</b> « Flor de Pingus »	140 €
Vega Sicilia	2017	<b>RIBERA DEL DUERO</b> « Valbuena N°5 »	195 €

---

### Vin Doux Naturels

---

	2018	<b>PORTO</b> Late Bottle Vintage	45 €
Niepoort	NM	<b>PORTO</b> White 10 ans	65 €
	NM	<b>PORTO</b> Tawny 20 ans	105 €
	2015	<b>PORTO</b> Vintage	160 €

---

# Magnums

## Blanc Effervescent

---

Champagne J-M Sélèque      NM      CHAMPAGNE « Solessence »      145 €

---

Champagne Chartogne-Taillet      NM      CHAMPAGNE « Saint-Anne ». Base 2014      165 €

---

## Blanc Sec

---

Domaine Arretxea      2021      IROULEGUY « Hegoxuri »      110 €

---

Domaine Xubialdea  
*Agriculture Biologique*      2021      IROULEGUY « Ardan Harri »      125 €

---

Domaine Laurent Habrard  
*Agriculture Biologique*      2016      HERMITAGE « Rocoules »      195 €

---

Domaine Tissot  
*Agriculture Biodynamique*      2020      ARBOIS « Les Gravieres »      195 €

---

## Rouge

---

Domaine Pauline Passot  
*Agriculture Biologique*      2021      CHIROUBLES « Grille-Midi »      100 €

---

Domaine Parlange & Illouz      2020      VIN DE FRANCE « Haute Pièce »      100 €

---

VACHERON  
*Agriculture Biodynamique*      2017      SANCERRE « Belle-Dame »      180 €

---

Domaine Tissot  
*Agriculture Biodynamique*      2021      ARBOIS « Trousseau Amphore »      180 €

---

CHANTAL LESCURE  
*Agriculture Biologique*      2017      POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU « Les Bertins »      220 €

---