



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

SAUMON GRAVLAX  
AUX AGRUMES

& VENDANGES DE NOVEMBRE  
2009



## VENDANGES DE NOVEMBRE 2009

Les raisins de cette cuvée singulière proviennent de plusieurs petites parcelles de la Côte Chalonnaise, et particulièrement du lieu-dit "La Cassine" sur les hauteurs de Saint-Vallerin. Les vignes sont exposées à l'est et puisent dans un sol argilo-calcaire toute la voluptuosité qui caractérise notre Vendanges de Novembre.

Ce vin moelleux à la robe jaune or, lumineuse, révèle un nez complexe de coings, de fleurs blanches et de fruits confits. La bouche ample et puissante offre de belles nuances de miel et d'épices (safran).

À servir à une température de 12°C.

&

## SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES

REPOS : 2 à 3 jours PRÉPARATION : 20 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 filet de saumon de 1 kg sans peau ni arêtes
- 20 ml de jus de citron
- 4 c. à soupe de gros sel de mer non raffiné
- 4 c. à soupe de sucre de canne non raffiné
- 1 c. à soupe de baies roses
- 1 gros bouquet d'aneth
- 1 grosse orange bio ou 2 petites
- 1 gros citron bio ou 2 petits

### PRÉPARATION

Laver l'aneth, l'orange et le citron. Zester l'orange et le citron dans un petit bol.

Dans un autre bol, mélanger le sucre, le gros sel et les baies roses.

Disposer au fond d'un plat creux la moitié de l'aneth en une couche régulière. Saupoudrer de la moitié des zestes et de la moitié du bol contenant sucre, sel et baies. Poser dessus le saumon, recouvrir avec les aliments restants et étaler le restant d'aneth. Presser le citron, le verser dessus.

Recouvrir d'une couche de cellophane puis poser une planchette et des poids dessus. Faire mariner 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Jeter le liquide, enlever l'aneth, rincer rapidement le poisson et l'essuyer soigneusement avec un papier absorbant. Tailler des tranches fines à la verticale de 3 millimètres environ. Dresser sur un plat de service accompagné de tranches d'orange et de citron.

*Conseil : choisir un saumon peu gras, bien épais et de préférence un morceau de même épaisseur des deux côtés plutôt qu'une queue de saumon.*

Millebuis

