

23
juin
2008

Arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel

Le Conseil d'Etat de la République et Canton de Neuchâtel,
vu l'ordonnance sur le vin, du 14 novembre 2007¹⁾;
vu l'ordonnance sur les boissons alcooliques, du 23 novembre 2005²⁾;
vu la loi sur la viticulture, du 30 juin 1976³⁾;
vu le règlement d'exécution de la loi sur la viticulture, du 6 janvier 1984⁴⁾;
vu la demande de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise;
sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département de l'économie,
arrête:

But **Article premier** Dans le but de favoriser la production de raisins et de vins de qualité, le présent arrêté règle le droit aux différentes appellations d'origine contrôlée (AOC) neuchâteloises.

Principe **Art. 2** Pour bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) neuchâteloise, les vins doivent être conformes aux règles fixées dans le présent arrêté.

Classification **Art. 3** ¹Selon le cépage, la qualité et la quantité produite, le raisin est réparti dans les catégories suivantes:

- | | |
|--------------|--|
| Catégorie 1a | permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) |
| Catégorie 1b | surplus d'AOC |
| Catégorie 2 | permettant l'élaboration de vins de pays avec appellation de provenance |
| Catégorie 3 | permettant l'élaboration de vins de table. |

²Les cépages permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) neuchâteloise sont les suivants:

Cépages blancs:

Chardonnay
Chasselas
Doral
Gewürztraminer
Müller-Thurgau (Riesling X Sylvaner)

FO 2008 N° 32

¹⁾ RS 916.140

²⁾ RS 817.022.110

³⁾ RSN 916.120

⁴⁾ RSN 916.120.0

916.120.1

Pinot blanc
Pinot gris
Sauvignon
Charmont
Viognier.

Cépages rouges:

Pinot noir
Gamaret
Garanoir.

³Pour l'élaboration de vins de pays et de vins de table conformément aux articles 22 et 24 de l'ordonnance sur le vin, l'ensemble des cépages plantés sur le territoire neuchâtelois sont autorisés.

Appellations
reconnues

Art. 4 ¹Les appellations d'origine contrôlée (AOC) neuchâteloises sont:

a) les appellations communales:

Ville de Neuchâtel	Cortailod	Gorgier
Hauterive	Colombier	Saint-Aubin-Sauges
Saint-Blaise	Auvernier	Fresens
Cornaux	Peseux	Vaumarcus
Cressier	Boudry	Corcelles-Cormondrèche
Le Landeron	Bevaix	Bôle

b) les appellations locales:

La Coudre	Champréveyres	Chez-le-Bart
-----------	---------------	--------------

c) les appellations régionales:

La Béroche	Entre-deux-Lacs
------------	-----------------

d) l'appellation cantonale:

Neuchâtel.

³Les limites de l'appellation cantonale et des appellations communales sont définies par les limites politiques. Pour les appellations locales et régionales, elles sont définies sur des plans déposés au service de l'agriculture.

⁴Le vin AOC issu à 85% au moins de raisins produits sur le territoire d'une commune a droit à l'appellation d'origine de cette commune. Les 15% restants doivent provenir d'une ou de plusieurs communes limitrophes neuchâteloises.

⁵Les appellations doivent être accompagnées de la mention "appellation d'origine contrôlée" ou "AOC".

Indications du ou
des cépages

Art. 5 Seuls les vins Chasselas AOC, Pinot noir AOC, Oeil-de-perdrix et Perdrix blanche sont exemptés de la mention du cépage. Les vins d'assemblage doivent porter la mention "assemblage de cépages" ou la liste des cépages concernés dans l'ordre pondéral décroissant.

Qualité

Art. 6 Tous les vins qui proviennent de vendanges neuchâteloises doivent répondre aux exigences minimales de qualité (teneurs minimales en sucre naturel) exigées par l'arrêté fixant le degré limite inférieur de la vendange.

Quantités
a) limites

Art. 7 Les quantités maximales qui peuvent être produites sont fixées chaque année par l'arrêté limitant la production dans le vignoble neuchâtelois. Elles

font l'objet d'un droit de production établi pour chaque exploitant par le service de l'agriculture.

b) surplus **Art. 8** Pour les appellations d'origine contrôlée, les quantités produites qui dépassent le droit AOC, sans dépasser le droit maximum de la catégorie 1, sont considérées comme des surplus d'AOC et déclassées dans la catégorie 2. Toutefois, si la production totale d'un cépage dépasse le droit maximum de la catégorie 1, la totalité de la production est déclassée en vin de catégorie 2.

Vinification **Art. 9** ¹Les vins issus d'une vendange récoltée sur le territoire du canton ont droit aux appellations neuchâteloises pour autant qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:

- a) ils proviennent de vignes respectant les lois et directives relatives au cadastre viticole, à l'encépagement et aux méthodes de culture;
- b) ils sont vinifiés dans le canton, dans le respect des bonnes pratiques œnologiques définies à l'annexe 1 de l'ordonnance sur les boissons alcooliques;
- c) ils n'ont subi aucun contact avec des morceaux ou des copeaux de chêne à des fins d'aromatisation;
- d) ils sont conformes aux exigences organoleptiques et analytiques.

²Dans le cas prévu sous lettre *d*, la décision est prise conformément à l'arrêté sur l'organisation et le fonctionnement d'une commission de dégustation des vins d'AOC.

Coupage des vins AOC **Art. 10** ¹Le coupage du Chasselas AOC n'est autorisé qu'avec des vins blancs de même catégorie. Sur demande de l'interprofession, le Conseil d'Etat peut limiter ce droit aux vins blancs d'appellation d'origine neuchâteloise.

²Le coupage des vins blancs AOC autre que Chasselas AOC (spécialités blanches) n'est autorisé qu'avec des vins blancs d'appellation d'origine neuchâteloise.

³Le coupage du Pinot noir AOC ne peut être fait qu'avec du Pinot noir ou un autre cépage adapté. Une liste des cépages rouges pouvant être utilisés pour le coupage avec le Pinot noir AOC fait l'objet d'un arrêté spécifique. Le coupage du Pinot noir AOC peut, sur demande de la profession, obéir à des règles plus restrictives que les 10% autorisés par l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques. Sur la base des propositions de l'interprofession, le Conseil d'Etat arrête alors les règles de coupage, au plus tard avant fin décembre.

⁴Les règles de coupage du Pinot noir AOC s'appliquent aussi à l'Oeil-de-perdrix.

⁵Le coupage de la Perdrix blanche doit être conforme au règlement d'utilisation de la marque de garantie.

⁶Pour le coupage des vins rouges et rosés autres que le Pinot noir AOC et l'Oeil-de-perdrix, les règles de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques sont applicables.

Assemblage des vins AOC **Art. 11** ¹Pour les vins neuchâtelois AOC blancs, rouges et rosés, avec ou sans mention de cépage, seuls les assemblages suivants sont autorisés:

916.120.1

- a) vins blancs sans mention du cépage: 85% de Chasselas et 15% d'autres cépages blancs;
- b) vins blancs avec mention du cépage, à l'exclusion du Chasselas (spécialités blanches): 100% du cépage mentionné;
- c) Pinot noir AOC: 95% de Pinot noir AOC et 5% d'autres cépages rouges; la liste des cépages rouges pouvant être assemblés avec le Pinot noir AOC fait l'objet d'un arrêté spécifique;
- d) Oeil-de-perdrix: 90% de cépages rouges dans la proportion définie sous lettre c et 10% de Pinot gris.

²Conformément au règlement d'utilisation de la marque de garantie, aucun assemblage n'est autorisé pour la Perdrix blanche.

³Pour l'assemblage des vins rouges et rosés autres que le Pinot noir AOC et l'Oeil-de-perdrix, les règles de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques sont applicables.

Mentions
traditionnelles

Art. 12 ¹La mention "château" s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles voisines, formant une unité d'exploitation homogène, faisant partie de la propriété comprenant un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château. Elle peut également être utilisée pour des vignes qui ont fait partie de l'exploitation d'un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château. La mention "château" doit être associée au nom historique ou traditionnel du bâtiment considéré.

²Un vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC) peut porter la mention "sélection de grains nobles" s'il est élaboré avec des raisins atteints de pourriture noble. La teneur naturelle minimale en sucre doit être de 27,0%. Tout enrichissement ou concentration est interdit.

³Un vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC) peut porter la mention "vendange tardive" s'il est élaboré avec des raisins récoltés 20 jours après la date de levée des bans. La teneur naturelle minimale en sucre doit être de 26,0%.

⁴Un vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC) peut porter la mention "sélection" s'il est élaboré avec des raisins dont la teneur en sucre est au minimum de 17,6% pour le Chasselas et le Müller-Thurgau et de 21,6% pour les autres cépages.

Territorialité

Art. 13 ¹Les vins qui ne sont pas vinifiés dans le canton de Neuchâtel n'ont en principe pas droit aux appellations d'origine contrôlée neuchâteloises. Une autorisation exceptionnelle peut cependant être accordée sur demande écrite aux entreprises qui vinifient traditionnellement hors canton.

²L'autorisation est accordée par le service de l'agriculture, sur préavis du chimiste cantonal et de la commission consultative viticole.

- Abrogation **Art. 14** L'arrêté concernant les appellations des vins de Neuchâtel, du 4 juillet 2007⁵⁾, et l'arrêté fixant la liste des cépages autorisés dans le vignoble neuchâtelois, du 17 juin 2002⁶⁾, sont abrogés.
- Application **Art. 15** Le Département de l'économie est chargé de l'exécution du présent arrêté.
- Entrée en vigueur et publication **Art. 16** ¹Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} juillet 2008.
²Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.

⁵⁾ FO 2007 N° 50

⁶⁾ FO 2002 N° 45