

15
septembre
2010

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 la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin), du 14 novembre 2007¹⁾;

vu l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, du 23 novembre 2005²⁾;

vu la loi sur la viticulture (LVit), du 30 juin 1976³⁾;

vu le règlement d'exécution de la loi sur la viticulture, du 22 juin 2009⁴⁾;

vu la loi sur la promotion de l'agriculture (LPAgr), du 28 janvier 2009⁵⁾;

vu le règlement d'exécution de la loi sur la promotion de l'agriculture (RELPAgr), du 22 juin 2009⁶⁾;

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 (ci-après: AOC) neuchâteloises.
- Principe **Art. 2** Pour bénéficier d'une 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:
- Vin d'appellation d'origine contrôlée;
 - Vin de pays;
 - Vin de table.
- ²La catégorie AOC est divisée en deux classes:
- A: production permettant l'élaboration de vins AOC;
 - B: surplus d'AOC.

FO 2010 N° 37

¹⁾ RS 916.140

²⁾ RS 817.022.110

³⁾ RSN 916.120

⁴⁾ RSN 916.120.0

⁵⁾ RSN 910.1

⁶⁾ RSN 910.10

³Les cépages permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée neuchâteloise sont les suivants:

a) cépages blancs:

- Chardonnay
- Charmont
- Chasselas
- Doral
- Gewürztraminer
- Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner)
- Pinot blanc
- Pinot gris
- Sauvignon
- Viognier

b) cépages rouges:

- Gamaret
- Garanoir
- Pinot noir

⁴Pour 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 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

²Les 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.

Indication du ou
des cépages

Art. 5 Seuls les vins d'appellation d'origine contrôlée élaborés à partir de Chasselas (ci-après: Chasselas AOC) ou de Pinot noir (ci-après: Pinot noir AOC), ainsi que l'Œil de Perdrix, la Perdrix blanche et les vins mousseux sont exemptés de la mention du cépage sur l'étiquette. Les vins d'assemblage tels que définis à l'article 11, alinéa 4, à l'exception des vins mousseux, doivent porter sur l'étiquette 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 d'AOC	Art. 8 ¹ Les quantités de raisin de la classe A donnent droit à l'AOC. ² Les quantités de raisin de la classe B permettent l'élaboration de vin de pays. ³ Toutefois, si la production totale d'un cépage dépasse le droit maximum de la catégorie AOC, qui correspond à la somme des quantités produites en classe A et en classe B, la totalité de la production est déclassée en vin de pays.
Vinification	Art. 9 ¹ Les 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 et à l'encépagement; b) ils proviennent de vignes dans lesquelles la méthode de culture ainsi que la densité de plantation sont adaptées afin de garantir une surface foliaire utile suffisante; c) ils sont vinifiés dans le canton, dans le respect des bonnes pratiques œnologiques définies à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques; d) ils n'ont subi aucun contact avec des morceaux ou des copeaux de chêne à des fins d'aromatisation; e) ils sont conformes aux exigences organoleptiques et analytiques. ² Dans le cas prévu sous lettre e, la décision est prise conformément à l'arrêté sur l'organisation et le fonctionnement d'une commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC), du 4 juillet 2007 ⁷⁾ .
Coupage des vins AOC	Art. 10 ¹ Le coupage du Chasselas AOC n'est autorisé qu'avec des vins blancs de même catégorie. Sur demande de l'interprofession viti-vinicole, le Conseil d'Etat peut limiter ce droit aux vins blancs d'appellation d'origine contrôlée neuchâteloise. ² Le coupage des vins blancs AOC autre que Chasselas AOC (spécialités blanches) n'est autorisé qu'avec des vins blancs d'appellation d'origine contrôlée neuchâteloise. ³ Le 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 l'interprofession viti-vinicole, 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 viti-vinicole, le Conseil d'Etat arrête alors les règles de

⁷⁾ RSN 916.120.11

916.120.1

coupage, au plus tard avant fin décembre.

⁴Les règles de coupage du Pinot noir AOC s'appliquent aussi à l'Œil de Perdrix.

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

⁶Pour le coupage des vins rouges et rosés autres que le Pinot noir AOC et l'Œil 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:

- 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: 95% de Pinot noir et 5% d'autres cépages rouges; la liste des cépages rouges pouvant être assemblés avec le Pinot noir fait l'objet d'un arrêté spécifique;
- d) Œil 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 Perdrix Blanche[®], aucun assemblage n'est autorisé pour la Perdrix blanche.

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

⁴Les vins qui sont issus d'assemblages de cépages dans des proportions qui ne respectent pas les dispositions sur l'assemblage sans déclaration de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques sont considérés comme des vins d'assemblage.

Termes viticoles
spécifiques

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 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 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 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 l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise.
- Abrogation **Art. 14** L'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 23 juin 2008⁸⁾, est abrogé.
- 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 immédiatement en vigueur.
²Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.

⁸⁾ FO 2008 N° 32