

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

Révision 2015 – version 10 du 24.11.2015

Tableau comparatif

<i>Texte actuel</i>	<i>Proposition de modifications</i>	<i>Remarques</i>
<p>But</p> <p>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.</p>	<p><i>Non modifié</i></p>	
<p>Principe</p> <p>Art. 2 Pour bénéficier d'une AOC neuchâteloise, les vins doivent être conformes aux règles fixées dans le présent arrêté.</p>	<p><i>Non modifié</i></p>	
<p>Classification</p> <p>Art. 3¹ Selon le cépage, la qualité et la quantité produite, le raisin est réparti dans les catégories suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vin d'appellation d'origine contrôlée; – Vin de pays; – Vin de table. <p>²La catégorie AOC est divisée en deux classes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A: production permettant l'élaboration de vins AOC; – B: surplus d'AOC. <p>³Les cépages permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée neuchâteloise sont les suivants:</p> <p>a) cépages blancs:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Chardonnay – Charmont – Chasselas – Doral – Gewürztraminer – Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner) – Pinot blanc – Pinot gris – Sauvignon 	<p>Classification</p> <p>Art. 3</p> <p>¹Les cépages permettant l'élaboration de vins d'AOC sont définis à l'annexe 1.</p>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques																																																		
<p>– Viognier</p> <p>b) cépages rouges:</p> <p>– Gamaret</p> <p>– Garanoir</p> <p>– Pinot noir</p> <p>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.</p>																																																				
<p>Appellations reconnues</p> <p>Art. 4¹ Les AOC neuchâteloises sont:</p> <p>a) les appellations communales:</p> <table border="0" data-bbox="235 691 943 962"> <tr> <td>Ville de Neuchâtel</td> <td>Cortailod</td> <td>Gorgier</td> </tr> <tr> <td>Hauterive</td> <td>Colombier</td> <td>Saint-Aubin-Sauges</td> </tr> <tr> <td>Saint-Blaise</td> <td>Auvernier</td> <td>Fresens</td> </tr> <tr> <td>Cornaux</td> <td>Peseux</td> <td>Vaumarcus</td> </tr> <tr> <td>Cressier</td> <td>Boudry</td> <td>Corcelles-Cormondrèche</td> </tr> <tr> <td>Le Landeron</td> <td>Bevaix</td> <td>Bôle</td> </tr> <tr> <td>Milvignes</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>b) les appellations locales:</p> <table border="0" data-bbox="235 1031 943 1058"> <tr> <td>La Coudre</td> <td>Champréveyres</td> <td>Chez-le-Bart</td> </tr> </table> <p>c) les appellations régionales:</p> <table border="0" data-bbox="235 1118 943 1145"> <tr> <td>La Béroche</td> <td>Entre-deux-Lacs</td> </tr> </table> <p>d) l'appellation cantonale:</p> <p>Neuchâtel</p> <p>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.</p>	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	Milvignes			La Coudre	Champréveyres	Chez-le-Bart	La Béroche	Entre-deux-Lacs	<p>Appellation reconnue</p> <p>Art. 4¹ L'appellation d'origine contrôlée est «Neuchâtel».</p> <p>² L'étiquetage d'un vin issu à 85 pourcent au moins de raisins produits sur le territoire d'une localité, d'un secteur géographique ou d'une région défini, peut en porter le nom, en complément à l'AOC Neuchâtel.</p> <p>a) les localités reconnues sont:</p> <table border="0" data-bbox="1003 807 1827 1074"> <tr> <td>Auvernier</td> <td>Cornaux</td> <td>Le Landeron</td> </tr> <tr> <td>Bevaix</td> <td>Cortailod</td> <td>Peseux</td> </tr> <tr> <td>Bôle</td> <td>Cressier</td> <td>Saint-Aubin-Sauges</td> </tr> <tr> <td>Boudry</td> <td>Fresens</td> <td>Saint-Blaise</td> </tr> <tr> <td>Chez-le-Bart</td> <td>Gorgier</td> <td>Vaumarcus</td> </tr> <tr> <td>Colombier</td> <td>Hauterive</td> <td>Ville de Neuchâtel</td> </tr> <tr> <td>Corcelles- Cormondrèche</td> <td>La Coudre</td> <td></td> </tr> </table> <p>b) les secteurs géographiques et régions reconnus sont:</p> <table border="0" data-bbox="1003 1177 1827 1204"> <tr> <td>Champréveyres</td> <td>Entre-deux-Lacs</td> <td>La Béroche</td> </tr> </table> <p>³ Les limites de l'AOC Neuchâtel sont définies par les limites politiques du canton. Les limites des localités et régions sont définies sur des plans déposés au service de l'agriculture.</p>	Auvernier	Cornaux	Le Landeron	Bevaix	Cortailod	Peseux	Bôle	Cressier	Saint-Aubin-Sauges	Boudry	Fresens	Saint-Blaise	Chez-le-Bart	Gorgier	Vaumarcus	Colombier	Hauterive	Ville de Neuchâtel	Corcelles- Cormondrèche	La Coudre		Champréveyres	Entre-deux-Lacs	La Béroche	
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																																																		
Milvignes																																																				
La Coudre	Champréveyres	Chez-le-Bart																																																		
La Béroche	Entre-deux-Lacs																																																			
Auvernier	Cornaux	Le Landeron																																																		
Bevaix	Cortailod	Peseux																																																		
Bôle	Cressier	Saint-Aubin-Sauges																																																		
Boudry	Fresens	Saint-Blaise																																																		
Chez-le-Bart	Gorgier	Vaumarcus																																																		
Colombier	Hauterive	Ville de Neuchâtel																																																		
Corcelles- Cormondrèche	La Coudre																																																			
Champréveyres	Entre-deux-Lacs	La Béroche																																																		

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
	Dénominations cadastrales Art. 5 L'étiquetage d'un vin peut porter un nom cadastral si ce vin est issu à 95% de la récolte de parcelles cadastrées sous ce nom.	<i>Nouveau</i>
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.	Indication du ou des cépages Art. 6 ¹ Seuls les vins élaborés à partir de Chasselas ou de Pinot noir, ainsi que les vins mousseux, sont exemptés de la mention du cépage sur l'étiquette. ² Les vins d'assemblage, 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.	Qualité Art. 7 Les teneurs minimales en sucre naturel des raisins sont fixées à l'annexe 2.	
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.	Quantités a) limites Art. 8 Les quantités maximales qui peuvent être produites sont fixées à l'annexe 3. 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.	<i>Abrogé</i>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
<p>Vinification</p> <p>Art. 9 ¹ Les vins issus d'une vendange récoltée sur le territoire du canton ont droit aux appellations neuchâtelaises pour autant qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:</p> <p>a) ils proviennent de vignes respectant les lois et directives relatives au cadastre viticole et à l'encépagement;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>d) ils n'ont subi aucun contact avec des morceaux ou des copeaux de chêne à des fins d'aromatisation;</p> <p>e) ils sont conformes aux exigences organoleptiques et analytiques.</p> <p>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 2007³.</p>	<p>Vinification</p> <p>Art. 9 ¹ Les vins issus d'une vendange récoltée sur le territoire du canton ont droit à l'AOC Neuchâtel pour autant qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:</p> <p>a) ils proviennent de vignes respectant les lois et directives relatives au cadastre viticole et à l'encépagement;</p> <p>b) ils sont vinifiés dans le respect des bonnes pratiques œnologiques admises par le droit fédéral;</p> <p>c) ils n'ont subi aucun contact avec des morceaux ou des copeaux de chêne à des fins d'aromatisation;</p> <p>d) ils sont conformes aux exigences analytiques fixées par le droit fédéral et les annexes 4 et 5;</p> <p>e) Ils n'ont pas été déclassés par la commission de dégustation des vins AOC, selon les dispositions légales qui la régissent.</p> <p>² Les opérations d'enrichissement ne peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins, du moût, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin, à plus de 15 % vol.</p> <p>³ Le vin non filtré est défini à l'annexe 8.</p>	
<p>Coupage des vins AOC</p> <p>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 neuchâtelaise.</p> <p>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 neuchâtelaise.</p> <p>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 coupage, au plus</p>	<p>Coupage des vins AOC</p> <p>Art. 10</p> <p>¹ Le coupage des vins blancs et rouges, à l'exception du Pinot noir, n'est autorisé qu'avec des vins de même cépage et même catégorie</p> <p>² Le coupage du Pinot noir n'est autorisé qu'avec des vins issus du même cépage ou des vins issus des cépages mentionnés à l'annexe 6, provenant exclusivement du vignoble neuchâtelais.</p> <p>³ Le coupage de l'œil de perdrix n'est autorisé qu'avec les cépages mentionnés à l'annexe 6.</p>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
<p>tard avant fin décembre.</p> <p>4Les règles de coupage du Pinot noir AOC s'appliquent aussi à l'Œil de Perdrix.</p> <p>5Le coupage de la Perdrix blanche doit être conforme au règlement d'utilisation de la marque de garantie Perdrix blanche®.</p> <p>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.</p>		
<p>Assemblage des vins AOC</p> <p>Art. 11 1Pour les vins neuchâtelais AOC blancs, rouges et rosés, avec ou sans mention de cépage, seuls les assemblages suivants sont autorisés:</p> <p>a) vins blancs sans mention du cépage: 85% de Chasselas et 15% d'autres cépages blancs;</p> <p>b) vins blancs avec mention du cépage, à l'exclusion du Chasselas (spécialités blanches): 100% du cépage mentionné;</p> <p>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;</p> <p>d) Œil de Perdrix: 90% de cépages rouges dans la proportion définie sous lettre c et 10% de Pinot gris.</p> <p>2Conformément au règlement d'utilisation de la marque de garantie Perdrix Blanche®, aucun assemblage n'est autorisé pour la Perdrix blanche.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Assemblage des vins AOC</p> <p>Art. 11 1 L'assemblage de cépages consiste à mélanger des raisins, moûts ou vins de même couleur et de même appellation.</p> <p>2Pour tous les vins, avec ou sans mention de cépage, à l'exception du Pinot noir et des vins d'assemblage, l'assemblage ne peut dépasser 10% d'autres cépages</p> <p>3Pour le Pinot noir, seuls peuvent être utilisés les cépages mentionnés à l'annexe 6, dans la limite de 5%.</p> <p>4Pour l'œil de perdrix, seuls peuvent être utilisés les cépages mentionnés à l'annexe 6.</p>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
	<p>Règle d'ensemble pour le Pinot noir</p> <p>Art. 12 Le Pinot noir doit contenir au minimum 95% de Pinot noir</p>	<p><i>Nouveau</i></p>
<p>Termes viticoles spécifiques</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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%.</p> <p>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.</p>	<p>Termes vinicoles spécifiques</p> <p>Art. 13 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.</p> <p>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% Brix (114,9 °Oe).</p> <p>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% Brix (110,2 °Oe).</p> <p>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% Brix (72,3 °Oe) pour le Chasselas et le Müller-Thurgau et de 21,6% Brix (90,1 °Oe) pour les autres cépages.</p>	
	<p>Dénomination Grand cru</p> <p>Art. 14 ¹La dénomination Grand cru peut être utilisée pour les vins tranquilles d'AOC neuchâteloises pour autant qu'ils satisfassent aux exigences fixées à l'annexe 9.</p> <p>²Toute autre dénomination pouvant prêter à confusion (1^{er} Cru, 1^{er} Grand cru, Grand cru classé, etc.) est interdite.</p>	<p><i>Nouveau</i></p>

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
<p>Territorialité</p> <p>Art. 13 ¹ Les 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.</p> <p>² L'autorisation est accordée par le service de l'agriculture, sur préavis du chimiste cantonal et de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise.</p>	<p>Territorialité</p> <p>Art. 15 ¹ Pour pouvoir bénéficier de l'AOC Neuchâtel, les vins doivent être vinifiés dans le canton de Neuchâtel.</p> <p>² Les encavages situés sur les rives du lac de Biemme entre La Neuveville et Biemme, et traditionnellement au bénéfice d'une autorisation de vinifier hors des frontières cantonales, cités à l'annexe 7, peuvent utiliser l'AOC Neuchâtel pour leur propre production.</p> <p>³ L'autorisation de vinifier hors des frontières cantonales est caduque:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) si l'encavage arrête de vinifier en AOC Neuchâtel pendant quatre années consécutives ou; b) en cas de refus de la part de l'encavage du prélèvement AOC. 	
<p>Abrogation</p> <p>Art. 14 L'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 23 juin 2008², est abrogé.</p>	<p>Abrogation</p> <p>Art. 16 L'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 15 septembre 2010, est abrogé.</p>	
<p>Application</p> <p>Art. 15¹⁰ Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.</p>	<p>Application</p> <p>Art. 17¹⁰ ¹ Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.</p> <p>² Il est compétent pour procéder aux modifications des annexes au présent arrêté, sur proposition de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN).</p>	
<p>Entrée en vigueur et publication</p> <p>Art. 16 ¹ Le présent arrêté entre immédiatement en vigueur.</p> <p>² Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.</p>	<p>Entrée en vigueur et publication</p> <p>Art. 18 ¹ Le présent arrêté entre immédiatement en vigueur.</p> <p>² Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.</p>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques																																										
	<p>Annexe 1 (art 3)</p> <p>a) cépages blancs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chardonnay - Chasselas - Doral - Gewürztraminer - Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner) - Pinot blanc - Pinot gris - Sauvignon - Viognier <p>b) cépages rouges:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gamaret - Garanoir - Pinot noir 																																											
<p>Arrêté fixant les degrés limites de la vendange</p> <p>vu l'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 23 juin 20081); vu le préavis de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN); vu l'ordonnance sur le vin, du 14 novembre 20072); sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département de l'économie, arrête:</p> <p>Article premier Les teneurs minimales en sucre naturel des cépages autorisés dans le vignoble neuchâtelois sont fixées comme suit:</p> <p>a) cépages blancs pour l'élaboration de vins AOC</p> <table border="0"> <tr> <td>Chardonnay</td> <td>18,4% Brix</td> <td>75.9° Oe</td> </tr> <tr> <td>Chasselas</td> <td>15,2% Brix</td> <td>62.0° Oe</td> </tr> <tr> <td>Doral</td> <td>17,6% Brix</td> <td>72.4° Oe</td> </tr> <tr> <td>Gewürztraminer</td> <td>18,4% Brix</td> <td>75.9° Oe</td> </tr> <tr> <td>Müller-Thurgau</td> <td>15,2% Brix</td> <td>62.0° Oe</td> </tr> </table>	Chardonnay	18,4% Brix	75.9° Oe	Chasselas	15,2% Brix	62.0° Oe	Doral	17,6% Brix	72.4° Oe	Gewürztraminer	18,4% Brix	75.9° Oe	Müller-Thurgau	15,2% Brix	62.0° Oe	<p>Annexe 2 (art 6 et 9 ter)</p> <p>Teneurs minimales en sucre</p> <p>Les teneurs minimales en sucre naturel des raisins permettant l'élaboration de vins AOC sont fixées comme suit:</p> <p>a. cépages blancs</p> <table border="0"> <tr> <td>Chardonnay</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Chasselas</td> <td>15,2% Brix</td> <td>(62,0° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Doral</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Gewürztraminer</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Müller-Thurgau</td> <td>15,2% Brix</td> <td>(62,0° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Pinot blanc</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Pinot gris</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Sauvignon</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> <tr> <td>Viognier</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9° Oe)</td> </tr> </table>	Chardonnay	18,4% Brix	(75,9° Oe)	Chasselas	15,2% Brix	(62,0° Oe)	Doral	18,4% Brix	(75,9° Oe)	Gewürztraminer	18,4% Brix	(75,9° Oe)	Müller-Thurgau	15,2% Brix	(62,0° Oe)	Pinot blanc	18,4% Brix	(75,9° Oe)	Pinot gris	18,4% Brix	(75,9° Oe)	Sauvignon	18,4% Brix	(75,9° Oe)	Viognier	18,4% Brix	(75,9° Oe)	
Chardonnay	18,4% Brix	75.9° Oe																																										
Chasselas	15,2% Brix	62.0° Oe																																										
Doral	17,6% Brix	72.4° Oe																																										
Gewürztraminer	18,4% Brix	75.9° Oe																																										
Müller-Thurgau	15,2% Brix	62.0° Oe																																										
Chardonnay	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										
Chasselas	15,2% Brix	(62,0° Oe)																																										
Doral	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										
Gewürztraminer	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										
Müller-Thurgau	15,2% Brix	(62,0° Oe)																																										
Pinot blanc	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										
Pinot gris	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										
Sauvignon	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										
Viognier	18,4% Brix	(75,9° Oe)																																										

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
<p>Pinot blanc 18,4% Brix 75.9° Oe Pinot gris 18,4% Brix 75.9° Oe Sauvignon 18,4% Brix 75.9° Oe Charmont 17,6% Brix 72.4° Oe Viognier 18,4% Brix 75.9° Oe</p> <p>b) cépages rouges pour l'élaboration de vins AOC Pinot noir 18,4% Brix 75.9° Oe Gamaret 18,4% Brix 75.9° Oe Garanoir 18,4% Brix 75.9° Oe</p> <p>c) pour l'élaboration de vins de pays cépages blancs 14,4% Brix 58.5° Oe cépages rouges 15,2% Brix 62.0° Oe</p> <p>d) pour l'élaboration de vins de table cépages blancs 13,6% Brix 55.1° Oe cépages rouges 14,4% Brix 58.5° Oe</p> <p>Art. 2 1 Pour l'élaboration de vins mousseux, la teneur minimale en sucre naturel du Pinot noir et du Chardonnay est fixée à: 16,6% Brix 68.0° Oe</p> <p>2 Les bulletins de sondage de la vendange destinée à cet effet doivent porter la mention "Mousseux". 3 Il est interdit de reclasser en mousseux une vendange déclassée.</p> <p>Art. 3 L'arrêté fixant les degrés limites de la vendange, du 28 juin 20043), est abrogé.</p> <p>Art. 44) Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.</p> <p>Art. 5 1 Le présent arrêté entre en vigueur le 1er juillet 2008. 2 Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.</p>	<p>b. cépages rouges</p> <p>Pinot noir 18,4% Brix (75,9° Oe) Gamaret 18,4% Brix (75,9° Oe) Garanoir 18,4% Brix (75,9° Oe)</p> <p>c. Les cépages pour l'élaboration de vins mousseux</p> <p>Chasselas 15,2% Brix (62,0° Oe) Autres cépages 16,6% Brix (68,0° Oe)</p> <p>Les déclarations de vendange destinée à l'élaboration de vins mousseux, doivent obligatoirement porter la mention "Mousseux".</p> <p>Il est interdit de reclasser en mousseux une vendange déclassée.</p>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques																																																																				
<p>Arrêté fixant la production dans le vignoble neuchâtelois pour le millésime 2014vu l'ordonnance sur le vin, du 14 novembre 2007; vu l'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 15 septembre 2010; vu le préavis de l'interprofession vitivinicole neuchâteloise; sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département du développement territorial et de l'environnement, arrête:</p> <p>Article premier Pour les cépages permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée (ci-après: AOC), les limitations sont les suivantes:</p> <table border="1" data-bbox="181 571 943 989"> <thead> <tr> <th>Cépage</th> <th>Droit AOC kg/m²</th> <th>Droit maximum de la catégorie 1 kg/m²</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Chardonnay</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Charmont</td><td>0,9</td><td>1,0</td></tr> <tr><td>Chasselas</td><td>0,9</td><td>1,0</td></tr> <tr><td>Doral</td><td>0,9</td><td>1,0</td></tr> <tr><td>Gamaret</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Garanoir</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Gewürztraminer</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Müller-Thurgau</td><td>0,9</td><td>1,0</td></tr> <tr><td>Pinot blanc</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Pinot gris</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Pinot noir</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Sauvignon</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Viognier</td><td>0,8</td><td>0,9</td></tr> </tbody> </table> <p>Art. 2 Les surplus d'AOC, tels qu'ils sont définis à l'article 8 de l'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 15 septembre 2010, sont déclassés en vin de pays.</p> <p>Art. 3 Les récoltes des raisins cultivés dans le canton de Neuchâtel, destinées à l'élaboration des vins de pays, sont limitées de la manière suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> – cépages blancs: 1,8 kg/m² – cépages rouges: 1,6 kg/m² <p>Art. 4 Les récoltes des raisins cultivés dans le canton de Neuchâtel, destinées à l'élaboration des vins de table, ne sont pas limitées.</p>	Cépage	Droit AOC kg/m ²	Droit maximum de la catégorie 1 kg/m ²	Chardonnay	0,8	0,9	Charmont	0,9	1,0	Chasselas	0,9	1,0	Doral	0,9	1,0	Gamaret	0,8	0,9	Garanoir	0,8	0,9	Gewürztraminer	0,8	0,9	Müller-Thurgau	0,9	1,0	Pinot blanc	0,8	0,9	Pinot gris	0,8	0,9	Pinot noir	0,8	0,9	Sauvignon	0,8	0,9	Viognier	0,8	0,9	<p>Annexe 3 (art 7)</p> <p>Quantités maximales</p> <p>a. Pour les cépages permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée, les limitations de production sont les suivantes:</p> <table border="1" data-bbox="1115 443 1646 885"> <thead> <tr> <th>Cépage</th> <th>Droit AOC kg/m²</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Chardonnay</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Chasselas</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Doral</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Gamaret</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Garanoir</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Gewürztraminer</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner)</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Pinot blanc</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Pinot gris</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Pinot noir</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Sauvignon</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Viognier</td><td>0,8</td></tr> </tbody> </table> <p>b. Pour les vins mousseux, la limitation de production est fixée pour tous les cépages à 1,0 kg/m², pour autant que les parcelles destinées à cette production aient été annoncées aux autorités cantonales au plus tard le 31 juillet.</p>	Cépage	Droit AOC kg/m ²	Chardonnay	0,8	Chasselas	0,9	Doral	0,8	Gamaret	0,8	Garanoir	0,8	Gewürztraminer	0,8	Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner)	0,9	Pinot blanc	0,8	Pinot gris	0,8	Pinot noir	0,8	Sauvignon	0,8	Viognier	0,8	
Cépage	Droit AOC kg/m ²	Droit maximum de la catégorie 1 kg/m ²																																																																				
Chardonnay	0,8	0,9																																																																				
Charmont	0,9	1,0																																																																				
Chasselas	0,9	1,0																																																																				
Doral	0,9	1,0																																																																				
Gamaret	0,8	0,9																																																																				
Garanoir	0,8	0,9																																																																				
Gewürztraminer	0,8	0,9																																																																				
Müller-Thurgau	0,9	1,0																																																																				
Pinot blanc	0,8	0,9																																																																				
Pinot gris	0,8	0,9																																																																				
Pinot noir	0,8	0,9																																																																				
Sauvignon	0,8	0,9																																																																				
Viognier	0,8	0,9																																																																				
Cépage	Droit AOC kg/m ²																																																																					
Chardonnay	0,8																																																																					
Chasselas	0,9																																																																					
Doral	0,8																																																																					
Gamaret	0,8																																																																					
Garanoir	0,8																																																																					
Gewürztraminer	0,8																																																																					
Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner)	0,9																																																																					
Pinot blanc	0,8																																																																					
Pinot gris	0,8																																																																					
Pinot noir	0,8																																																																					
Sauvignon	0,8																																																																					
Viognier	0,8																																																																					

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
<p>Art. 5 1Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté. 2Il entre en vigueur le 7 juillet 2014 et sera publié dans la Feuille officielle.</p>		
<p>Selon Annexe 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques <i>Pratiques et traitements œnologiques admis, avec leurs limites et conditions</i></p> <p>LIMITES POUR LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS A. QUANTITÉ MAXIMALE EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS AUTRES QUE LES VINS MOUSSEUX ET LES VINS DE LIQUEUR</p> <p>3. La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins de la classe AOC de types vins doux ou vins issus de vendanges tardives, pour autant que la législation cantonale dont ils dépendent le prévoient et que les exigences prévues par cette législation cantonale soient respectées.</p>	<p>Annexe 4 (art 9)</p> <p>Teneur en anhydride sulfureux</p> <p>La teneur en anhydride sulfureux des vins tranquilles contenant plus de 45 g/l de sucre résiduel ne peut dépasser 400 mg/l.</p>	
<p>Selon Annexe 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques <i>Pratiques et traitements œnologiques admis, avec leurs limites et conditions</i></p> <p>LIMITES POUR LA TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE DES VINS</p> <p>1. La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à: a) 18 milliéquivalents par litre pour les moûts de raisins partiellement fermentés; b) 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés; c) 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.</p> <p>2. Les législations cantonales peuvent prévoir des dérogations en ce qui concerne les vins de la classe AOC qui ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou qui ont été élaborés selon des méthodes particulières et pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol.</p>	<p>Annexe 5 (art 9)</p> <p>Teneur en acidité volatile</p> <p>La teneur en acidité volatile des vins tranquilles contenant plus de 45 g/l de sucre résiduel ne peut dépasser 30 milliéquivalents par litre, soit 1,8 g/l exprimés en acide acétique.</p>	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
<p>Arrêté concernant la liste des cépages rouges pouvant être utilisés pour le coupage et l'assemblage du Pinot noir avec appellation d'origine neuchâteloise</p> <p>vu l'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin, du 7 décembre 19981); vu l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur 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 l'arrêté concernant les appellations des vins de Neuchâtel, du 4 juillet 20075); vu la demande de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise; vu le préavis du comité interprofessionnel viti-vinicole; sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département de l'économie, arrête:</p> <p>But</p> <p>Article premier Dans le but de préserver la typicité des vins rouges AOC issus de Pinot noir, le présent arrêté définit la liste des cépages autorisés pour l'assemblage et le coupage.</p> <p>Cépages admis</p> <p>Art. 2 Seuls les cépages suivants peuvent être utilisés pour le coupage et l'assemblage des vins rouges avec appellation d'origine neuchâteloise.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dunkelfelder – Galotta – Gamaret – Garanoir. <p>Application</p> <p>Art. 36) Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.</p> <p>Entrée en vigueur et publication</p> <p>Art. 4 1Le présent arrêté entre immédiatement en vigueur. 2Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.</p>	<p>Annexe 6 (art 10)</p> <p>Cépages admis pour le coupage et l'assemblage du Pinot noir et de l'œil de perdrix AOC</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Seuls les cépages suivants, produits dans le canton de Neuchâtel, peuvent être utilisés pour le coupage des vins de Pinot noir: <ul style="list-style-type: none"> – Dunkelfelder – Galotta – Gamaret – Garanoir b. Seuls les cépages suivants, d'AOC Neuchâtel, peuvent être utilisés pour l'assemblage des vins de Pinot noir: <ul style="list-style-type: none"> – Gamaret – Garanoir c. Seuls les cépages suivants sont admis pour le coupage et l'assemblage de l'œil de perdrix: <ul style="list-style-type: none"> – Pinot blanc – Pinot gris – Pinot noir 	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques
	<p>Annexe 7 (art 15)</p> <p>Liste des encavages au bénéfice d'une autorisation de vinifier hors canton</p>	
<p>Arrêté concernant la définition du vin non filtré de Neuchâtel</p> <p>vu l'article 31 de la loi sur la promotion de l'agriculture, du 28 janvier 2008; vu l'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 23 juin 2008; vu les propositions de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise; sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département de l'économie, arrête:</p> <p>Article premier Le vin non filtré de Neuchâtel ne peut pas être mis sur le marché avant le troisième mercredi du mois de janvier.</p> <p>Art. 2 Il répond en particulier aux exigences suivantes: a) c'est un vin blanc d'une AOC neuchâteloise de l'année précédente chez lequel la fermentation malo-lactique est terminée; b) il est issu exclusivement du cépage Chasselas;</p>	<p>Annexe 8 (art 9)</p> <p>Définition du vin non-filtré</p> <ul style="list-style-type: none"> a. il est issu du cépage Chasselas d'AOC neuchâteloise; b. il est mis en bouteille sans aucune filtration; c. il ne peut pas être mis sur le marché avant le troisième mercredi du mois de janvier qui suit la récolte. 	

Texte actuel	Proposition de modifications	Remarques									
<p>c) il est mis en bouteille sans aucune filtration.</p> <p>Art. 3 1Le Département de l'économie est chargé de l'exécution du présent arrêté. 2Il entre immédiatement en vigueur et sera publié dans la Feuille officielle.</p>											
	<p>Annexe 9 (art 14)</p> <p>Dénomination Grand cru</p> <p>a. les vins sont élaborés exclusivement avec les cépages Chardonnay, Chasselas et Pinot noir (vinifié en rouge);</p> <p>b. ils répondent aux exigences minimales de qualité suivantes;</p> <table data-bbox="1032 683 1536 767"> <tr> <td>Chardonnay</td> <td>22,0% Brix</td> <td>(91,9 °Oe)</td> </tr> <tr> <td>Chasselas</td> <td>18,4% Brix</td> <td>(75,9 °Oe)</td> </tr> <tr> <td>Pinot noir</td> <td>23,0% Brix</td> <td>(96,5° Oe)</td> </tr> </table> <p>c. ils ont été élevés durant une période minimale de 10 mois avant leur mise en bouteille pour le Chasselas et respectivement 12 mois pour le Chardonnay et le Pinot noir;</p> <p>d. ils ont obtenu au minimum 90 points, selon les normes de l'OIV, lors d'une dégustation d'agrément organisée par l'IVN;</p> <p>e. ils n'ont subi aucun coupage ni assemblage;</p> <p>f. ils sont conformes au règlement édicté par l'IVN</p>	Chardonnay	22,0% Brix	(91,9 °Oe)	Chasselas	18,4% Brix	(75,9 °Oe)	Pinot noir	23,0% Brix	(96,5° Oe)	
Chardonnay	22,0% Brix	(91,9 °Oe)									
Chasselas	18,4% Brix	(75,9 °Oe)									
Pinot noir	23,0% Brix	(96,5° Oe)									