

*Version au 26.04.2016 devant être avalisée par le service juridique de l'Etat de Neuchâtel (SJEN)  
puis par le chef du DDTE avant signature par le Conseil d'Etat.*

En jaune: modifications/adaptations demandées par le SJEN, restant à régler

En vert: modifications demandées par l'OFAG

Xx  
Juin 2016

## **Arrêté concernant l'appellation 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 2007;

vu l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, du 29 novembre 2013;

~~vu la loi sur la viticulture (LVit), du 30 juin 1976;~~

~~vu le règlement d'exécution de la loi sur la viticulture, du 22 juin 2009;~~

vu la loi sur la promotion de l'agriculture (LPAgr), du 28 janvier 2009;

vu le règlement d'exécution de la loi sur la promotion de l'agriculture (RELPAgr), du 22 juin 2009;

vu la demande de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise;

sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département du développement territorial et de l'environnement,

*arrête:*

But

**Article premier** Dans le but de favoriser la production de raisins et de vins de qualité, le présent arrêté règle le droit à l'appellation d'origine contrôlée (ci-après: AOC) Neuchâtel.

Principe

**Art. 2** Pour bénéficier de l'AOC Neuchâtel, les vins doivent être conformes aux règles fixées dans le présent arrêté.

Classification

**Art. 3** Les cépages permettant l'élaboration de vins d'AOC Neuchâtel sont définis à l'annexe 1.

Appellation  
reconnue

**Art. 4**<sup>1</sup> L'appellation d'origine contrôlée est «Neuchâtel».

<sup>2</sup> L'étiquetage d'un vin issu à 85 pourcent au moins de raisins produits sur le territoire d'une commune, d'une localité, d'une région ou d'un secteur géographique définis, peut en porter le nom, en complément à l'AOC Neuchâtel.

a) les communes et localités reconnues sont:

Auvernier	Cortailod	Milvignes
Bevaix	Cressier	Peseux
Bôle	Fresens	Saint-Aubin-Sauges
Boudry	Gorgier	Saint-Blaise
Chez-le-Bart	Hauterive	Vaumarcus
Colombier	La Coudre	Ville de Neuchâtel
Corcelles- Cornaux	Le Landeron Marin	

b) les régions reconnues sont:

Entre-deux- Lacs      La Béroche

c) le secteur géographique reconnu est:

Champréveyres

<sup>3</sup> Les limites de l'AOC Neuchâtel sont définies par les limites politiques du canton. Les limites des communes, localités, régions et secteur géographique sont définies sur des plans déposés au service de l'agriculture.

Dénominations  
cadastrales

**Art. 5** L'étiquetage d'un vin peut porter un nom cadastral si ce vin est issu à 95 pourcent de la récolte de parcelles cadastrées sous ce nom.

Indication du ou  
des cépages

**Art. 6** <sup>1</sup> Les vins AOC, à l'exception des vins élaborés à partir de Chasselas ou de Pinot noir, et des vins mousseux, doivent mentionner le nom du cépage sur l'étiquette.

<sup>2</sup> 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. 7** Les teneurs minimales en sucre naturel des raisins sont fixées à l'annexe 2.

Quantités

**Art. 8** <sup>1</sup> Les quantités maximales qui peuvent être produites sont fixées à l'annexe 3.

<sup>2</sup> Elles font l'objet d'un droit de production établi pour chaque exploitant par le service de l'agriculture.

Vinification

**Art. 9** <sup>1</sup> 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:

a) les raisins utilisés pour leur élaboration, proviennent de vignes respectant les lois la

**législation** et **les** directives relatives au cadastre viticole et à l'encépagement;

- b) ils sont vinifiés dans le respect des pratiques et traitements œnologiques admis selon l'annexe 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques;
- c) l'utilisation des morceaux ou des copeaux de chêne n'est pas autorisée à des fins d'aromatisation;
- d) ils sont conformes aux exigences analytiques fixées par le droit fédéral et les annexes 4 et 5;
- e) Ils n'ont pas été déclassés par la commission de dégustation des vins **d'appellation d'origine contrôlée**. ~~selon les dispositions légales qui la régissent.~~

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>Le vin non filtré est défini à l'annexe **7**.

Coupage des vins  
AOC

**Art. 10** <sup>1</sup> Le coupage des vins blancs et rouges, à l'exception du Pinot noir, n'est autorisé qu'avec des raisins, moûts ou vins de même cépage et même catégorie.

<sup>2</sup> Le coupage du Pinot noir n'est autorisé qu'avec des raisins, moûts ou vins issus du même cépage **ou bien mais également avec** des raisins, moûts ou vins issus des cépages mentionnés à l'annexe 6 lettre a, provenant exclusivement du vignoble neuchâtelois.

~~<sup>3</sup> Le coupage de l'œil de perdrix n'est autorisé qu'avec raisins, moûts ou vins issus des cépages mentionnés à l'annexe 6 lettre c.~~

Assemblage des  
vins AOC

**Art. 11** <sup>1</sup> L'assemblage de cépages consiste à mélanger des raisins, moûts ou vins de même couleur et de même appellation.

<sup>2</sup>Pour 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 pourcent d'autres cépages

<sup>3</sup>Pour le Pinot noir, seuls peuvent être utilisés les cépages mentionnés à l'annexe 6 lettre b, dans la limite de 5 pourcent.

~~<sup>4</sup>Pour l'œil de perdrix, seuls peuvent être utilisés les cépages mentionnés à l'annexe 6 lettre c.~~

Règle d'ensemble  
pour le Pinot noir

**Art. 12** Le Pinot noir doit contenir au minimum 95 pourcent de Pinot noir

Termes viticoles  
spécifiques

**Art. 13** <sup>1</sup> La 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.

<sup>2</sup> Un 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). Tout enrichissement ou concentration est interdit.

<sup>3</sup> Un 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).

<sup>4</sup> Un 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.

Dénomination

Grand cru

**Art. 14** <sup>1</sup> La dénomination Grand cru est réglée par un règlement spécifique édicté par l'IVN.

<sup>2</sup> Seuls les vins tranquilles d'AOC Neuchâtel élaborés exclusivement avec les cépages Chardonnay, Chasselas et Pinot noir (vinifié en rouge) peuvent utiliser la dénomination Grand cru.

<sup>3</sup> Toute autre ~~dénomination pouvant prêter à confusion~~ désignation de qualité (notamment <sup>1</sup><sup>er</sup> Cru, <sup>1</sup><sup>er</sup> Grand cru, Grand cru classé, etc.) est interdite.

Territorialité

**Art. 15** <sup>1</sup> Pour pouvoir bénéficier de l'AOC Neuchâtel, les vins doivent être vinifiés dans le canton de Neuchâtel.

<sup>2</sup> Seuls les encavages, historiquement au bénéfice d'une autorisation de vinifier hors des frontières cantonales peuvent utiliser l'AOC Neuchâtel pour les vendanges provenant des parcelles cultivées en propre sur le territoire du canton de Neuchâtel.

~~<sup>2</sup> 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 les vendanges provenant des parcelles cultivées en propre sur le territoire du canton de Neuchâtel.~~

<sup>3</sup> L'autorisation de vinifier hors des frontières cantonales est ~~caduque~~ retirée:

- 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.

Abrogation

**Art. 16** <sup>1</sup> L'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 15 septembre 2010, est abrogé.

<sup>2</sup> L'arrêté concernant la définition du vin non filtré de Neuchâtel, du 30 novembre 2009, est abrogé.

<sup>3</sup> L'arrêté fixant les degrés limites de la vendange, du 23 juin 2008, est abrogé.

<sup>4</sup> L'arrêté concernant la liste des cépages rouges pouvant être utilisés pour le coupage et l'assemblage du Pinot noir avec appellation d'origine contrôlée neuchâteloise, du 4 juillet

2007, est abrogé.

Application

**Art. 17** <sup>1</sup>Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.

<sup>2</sup>Il est compétent pour procéder aux modifications des annexes au présent arrêté, sur proposition de l'interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN).

Entrée en vigueur  
et publication

**Art. 18** <sup>1</sup>Le présent arrêté entre immédiatement en vigueur.

<sup>2</sup>Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.

## **Annexe 1**

(art. 3)

### **Cépages permettant l'élaboration des vins tranquilles et mousseux, d'AOC Neuchâtel**

*a)* cépages blancs:

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

*b)* cépages rouges:

- Gamaret
- Garanoir
- Pinot noir

## Annexe 2

(art. 7)

### Teneurs minimales en sucre

Les teneurs minimales en sucre naturel des raisins permettant l'élaboration de vins AOC sont fixées comme suit:

*a. cépages blancs*

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)

*b. cépages rouges*

Pinot noir	18,4% Brix	(75,9° Oe)
Gamaret	18,4% Brix	(75,9° Oe)
Garanoir	18,4% Brix	(75,9° Oe)

*c. Les cépages pour l'élaboration de vins mousseux*

Chasselas	15,2% Brix	(62,0° Oe)
Autres cépages	16,6% Brix	(68,0° Oe)

Les déclarations de vendange destinée à l'élaboration de vins mousseux, doivent obligatoirement porter la mention "Mousseux".

Il est interdit de reclasser en mousseux une vendange déclassée.

### Annexe 3

(art. 8)

#### Quantités maximales

- a. Pour les cépages permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée, les limitations de production sont les suivantes:

<b>Cépage</b>	<b>Droit AOC kg/m<sup>2</sup></b>
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

- b. Pour les vins mousseux, la limitation de production est fixée pour tous les cépages à 1,0 kg/m<sup>2</sup>, pour autant que les parcelles destinées à cette production aient été annoncées aux autorités cantonales au plus tard le 31 juillet.



## **Annexe 4**

(art. 9)

### **Teneur en anhydride sulfureux**

La teneur en anhydride sulfureux des vins tranquilles contenant plus de 45 g/l de sucre résiduel ne peut dépasser 400 mg/l.

## **Annexe 5**

(art. 9)

### **Teneur en acidité volatile**

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.

## Annexe 6

(art. 10 et 11)

### Cépages admis pour le coupage et l'assemblage du Pinot noir AOC

- a. Seuls les cépages suivants, produits dans le canton de Neuchâtel, peuvent être utilisés pour le coupage des vins de Pinot noir:
  - Dunkelfelder
  - Galotta
  - Gamaret
  - Garanoir
  
- b. Seuls les cépages suivants, d'AOC Neuchâtel, peuvent être utilisés pour l'assemblage des vins de Pinot noir:
  - Gamaret
  - Garanoir
  
- ~~c. Seuls les cépages suivants sont admis pour le coupage et l'assemblage de l'œil de perdrix:
  - ~~– Pinot blanc~~
  - ~~– Pinot gris~~
  - ~~– Pinot noir~~~~

**Annexe 7**

(art. 15)

**Liste des encavages au bénéfice d'une autorisation de vinifier hors canton**

...à compléter selon liste SAgr / SCAV mise à jour

## **Annexe 7**

(art. 9)

### **Définition du vin non-filtré**

- a.* il est issu d'un vin de Chasselas d'AOC Neuchâtel;
- 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.

## Note explicative

- Titre de l'arrêté: une seule appellation demeure, donc mettre au singulier.
- Référence à la LVit et à son règlement d'application: depuis l'entrée en vigueur de la LPAgr en 2009, la LVit ne traite plus que des aspects en lien avec le cadastre et l'aménagement. Les références doivent être supprimées.
- Article 4, alinéa 2, lettres a et b: modification "cosmétique" pour mettre dans un ordre plus logique allant de la plus grande à la plus petite entité.
- Article 4, alinéa 3: pour une meilleure visibilité, scinder en deux alinéas "régions" et "secteur géographique"
- Article 6: tournure de phrase améliorée
- Article 7: remarque de l'OFAG au sujet du déclassement en VDP en cas de dépassement du quota. La position de l'office est claire: c'est uniquement le lot qui a fait dépasser le quota qui doit être déclassé, et non la totalité de la production. Cette position doit cependant être confirmée par le chimiste cantonal (attention car plus la marge de manœuvre avec les 100 g).
- Article 8: pour une meilleure visibilité, scinder en deux alinéas
- Article 9, alinéa 1, lettre a: faire référence à la législation et non aux lois.
- Article 9, alinéa 1, lettre e: AOC en toutes lettres (reprend intitulé exact de l'arrêté ad hoc) et supprimer la référence aux dispositions légales qui est superflue.
- Article 10, remarque générale concernant le coupage et l'assemblage suite à la rencontre du 26 février dernier à Berne avec le responsable du secteur Produits végétaux de l'OFAG, en présence du président de la CPEN et du directeur de la station viticole cantonale:

Voici la prise de position de l'office susmentionné: *"Les définitions du terme « coupage » pour le mélange de vins de différentes origines et provenances et du terme « assemblage » pour le mélange de vins de la même origine et provenance seront précisées dans l'ordonnance sur les boissons qui prendra le relais de l'ordonnance sur les boissons alcooliques dans le cadre du projet LARGO (probable mise en vigueur le 01.01.2017). Le cas neuchâtelois représente clairement un coupage : Le mélange de deux classes de vins (exemple : d'un vin pinot noir AOC « Neuchâtel » et d'un vin de pays de cépage Galotta avec désignation géographique plus large qu'un canton, par exemple « Galotta romand », produit avec des raisins récoltés sur le territoire du Canton de Neuchâtel) est toujours un coupage, parce que l'origine ou la provenance des deux vins (selon art. 8 ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques) est différente. Par définition, l'aire géographique de production d'un vin AOC est équivalente ou plus petite qu'un canton, tandis que celle d'un vin de pays dépasse l'étendue d'un canton. Prenons le cas neuchâtelois, il n'est donc pas possible de désigner un vin de pays neuchâtelois, même si le raisin est produit sur le territoire du canton. En conclusion, un mélange de Pinot, de Gamaret ou encore de Garanoir AOC Neuchâtel avec du Galotta ou Dunkelfelder VdP, produit avec du raisin récolté sur le territoire du Canton de Neuchâtel, représente un coupage et non un assemblage".*

*De plus, il n'est pas possible de classer un cépage en AOC uniquement lorsqu'il s'agit de l'utiliser comme coupage.*

- Article 10, alinéa 2: modification de la phrase pour une meilleure compréhension. Le terme "ou" pouvait prêter à confusion en laissant croire que seule l'une ou l'autre de ces pratiques était autorisée, alors que l'on peut couper en partie avec un autre Pinot Suisse AOC et un Galotta VDP produit à Neuchâtel.
- Article 10, alinéa 3: la définition ainsi que les règles de coupage de l'œil de perdrix sont régies intégralement sur le plan fédéral (Ord. sur le vin et Ord. boissons sur les alcooliques). L'OFAG nous a demandé expressément de ne pas reprendre de disposition à ce sujet dans notre arrêté cantonal, la Confédération étant la seule autorité compétente dans ce cas de figure.
- Article 11, alinéa 4: idem article 10.
- Article 14, alinéa 3: phrase plus claire du point de vue juridique
- Article 15, alinéa 2: refonte complète obligatoire, car vouloir exclure un ou plusieurs encavages "se heurterait à l'interdiction de l'arbitraire" (cf. avis juriste SJEN).
- Article 15, alinéa 3: une autorisation est "donnée", donc le terme "retirée" est plus approprié en lieu et place de caduque
- Article 16: liste des arrêtés abrogés
- Annexe 6: en lien avec l'article 10, supprimer toute référence à l'œil de perdrix.
- Annexe 7: en lien avec l'article 15, à supprimer totalement.
- Annexe 8 actuelle: devient annexe 7 (suppression annexe 7 ci-dessus).