

20  
juin  
2016

## Arrêté concernant l'appellation d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel

État au  
20 juin 2016

*Le Conseil d'État 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<sup>1)</sup> ;

vu l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, du 29 novembre 2013<sup>2)</sup> ;

vu la loi sur la promotion de l'agriculture (LPAgr), du 28 janvier 2009<sup>3)</sup> ;

vu le règlement d'exécution de la loi sur la promotion de l'agriculture (RELPAgr), du 22 juin 2009<sup>4)</sup> ;

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

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

*arrête :*

But	<b>Article premier</b> 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	<b>Art. 2</b> Pour bénéficier de l'AOC Neuchâtel, les vins doivent être conformes aux règles fixées dans le présent arrêté.								
Classification	<b>Art. 3</b> Les cépages permettant l'élaboration de vins d'AOC Neuchâtel sont définis à l'annexe 1.								
Appellation reconnue	<b>Art. 4</b> <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 mentionner le nom, en complément à l'AOC Neuchâtel. Ces mentions sont : a) pour les communes et localités : <table> <tr> <td>Auvernier</td> <td>Gorgier</td> </tr> <tr> <td>Bevaix</td> <td>Hauterive</td> </tr> <tr> <td>Bôle</td> <td>La Coudre</td> </tr> <tr> <td>Boudry</td> <td>Le Landeron</td> </tr> </table>	Auvernier	Gorgier	Bevaix	Hauterive	Bôle	La Coudre	Boudry	Le Landeron
Auvernier	Gorgier								
Bevaix	Hauterive								
Bôle	La Coudre								
Boudry	Le Landeron								

FO 2016 N° 25

<sup>1)</sup> RS 916.140

<sup>2)</sup> RS 817.022.110

<sup>3)</sup> RSN 910.1

<sup>4)</sup> RSN 910.10

## 916.120.1

---

Chez-le-Bart	Marin
Colombier	Milvignes
Corcelles-Cormondrèche	Peseux
Cornaux	Saint-Aubin-Sauges
Cortailod	Saint-Blaise
Cressier	Vaumarcus
Fresens	Ville de Neuchâtel

b) pour les régions :

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

c) pour le secteur géographique :

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 de  
cépage

**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 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.

<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 et des raisins, moûts ou vins issus des cépages mentionnés à l'annexe 6, lettre a, provenant exclusivement du vignoble neuchâtelois.

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.

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 vingt 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'interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN).

## 916.120.1

---

<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 désignation de qualité (1<sup>er</sup> Cru, 1<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>3</sup>L'autorisation de vinifier hors des frontières cantonales est 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** Sont abrogés :

- a) l'arrêté concernant les appellations d'origine contrôlée des vins de Neuchâtel, du 15 septembre 2010<sup>5)</sup> ;
- b) l'arrêté concernant la définition du vin non filtré de Neuchâtel, du 30 novembre 2009 ;
- c) l'arrêté fixant les degrés limites de la vendange, du 23 juin 2008<sup>6)</sup> ;
- d) 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<sup>7)</sup>.

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'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.

---

<sup>5)</sup> FO 2010 N° 37

<sup>6)</sup> FO 2008 N° 32

<sup>7)</sup> FO 2007 N° 50

**ANNEXES**

**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

**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) cépages pour l'élaboration de vins mousseux :**

Chasselas	15,2°Brix	(62,0°Oe)
Müller-Thurgau	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.

**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.

**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

**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.