

Le Conseil d'Etat de la République et Canton de Neuchâtel,

Le Conseil d'Etat de la République et Canton de Neuchâtel,
vu l'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin, du 7 décembre 1998;
vu l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, du 23 novembre 2005;
vu la loi sur la viticulture, du 30 juin 1976;
vu le règlement d'exécution de la loi sur la viticulture, du 6 janvier 1984;
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 neuchâteloises.

Principe **Art. 2** Pour bénéficier d'une appellation 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 Ia appellation d'origine contrôlée (AOC)

Catégorie Ib surplus d'AOC

Catégorie IIa vin de pays avec appellation de provenance neuchâteloise

Catégorie IIb vin de pays ou vin de table avec appellation de provenance

Catégorie III sans appellation.

²Les cépages permettant l'élaboration de vins d'AOC et ceux permettant l'élaboration de vins de pays avec appellation de provenance neuchâteloise sont précisés dans l'arrêté fixant la liste des cépages autorisés dans le vignoble neuchâtelois.

³Les cépages qui ne sont pas mentionnés dans l'arrêté fixant la liste des cépages autorisés dans le vignoble neuchâtelois ne permettent que l'élaboration de vins de catégorie IIb.

Appellations reconnues

Art. 4 ¹Les appellations neuchâteloises sont:

a) les appellations d'origine contrôlée (AOC);

b) l'appellation "coteaux neuchâtelois", soit les vins de pays au sens de l'article 9 alinéa 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques.

²Pour l'appellation d'origine contrôlée (AOC), seules sont reconnues les appellations suivantes:

a) 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) appellations locales

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

c) appellations régionales

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

d) 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 à la station viticole cantonale.

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.

Qualité

Art. 5 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, pour chaque cépage homologué, le degré limite inférieur de la vendange.

Quantités
a) limites

Art. 6 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. 7 ¹Pour les appellations d'origine contrôlée, les quantités produites qui dépassent le droit AOC, sans dépasser le droit maximum de la catégorie I, sont considérées comme des surplus d'AOC et déclassées dans une catégorie inférieure. Toutefois, si la production totale d'un cépage dépasse le droit maximum de la catégorie I, la totalité de la production est déclassée en vin de table (catégorie IIb).

²Pour les vins de pays (catégorie IIa), lorsque la quantité produite dépasse les quantités autorisées, toute la production est déclassée en vin de table (catégorie IIb).

Vinification

Art. 8 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 oenologiques;
- 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

Art. 9 ¹Le coupage des vins de Chasselas AOC et des vins blancs AOC sans mention de cépage n'est autorisé qu'avec des vins blancs suisses de même catégorie. Sur demande de l'interprofession, le Conseil d'Etat peut limiter ce droit aux vins blancs d'origine neuchâteloise.

²Le coupage des vins blancs AOC avec mention d'autres cépages (spécialités) n'est autorisé qu'avec des vins blancs de même catégorie d'origine neuchâteloise.

³Le coupage du vin rouge AOC (Pinot noir) 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 fait l'objet d'un arrêté spécifique. Le coupage du vin rouge AOC (Pinot noir) 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 vin rouge AOC s'appliquent aussi aux vins rosés d'AOC issus de Pinot noir.

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

⁶Pour le coupage des vins de pays avec appellation de provenance neuchâteloise, les règles de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques sont applicables.

Assemblage et étiquetage

Art. 10 ¹Pour les vins neuchâtelois AOC blancs, rouges et rosés, avec ou sans mention de cépage sur l'étiquette, 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) vins rouges: 90% de Pinot noir et 10% d'autres cépages rouges: la liste des cépages rouges pouvant être assemblés avec le Pinot noir fait l'objet d'un arrêté spécifique;
- d) vins rosés: 90% de cépages rouges dans la proportion définie pour les vins rouges 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 de pays avec appellation de provenance neuchâteloise, les règles de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques sont applicables.

Mentions
traditionnelles

Art. 11 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. 12 ¹Les vins qui ne sont pas vinifiés dans le canton de Neuchâtel n'ont en principe pas droit aux appellations 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. 13 L'arrêté concernant les appellations des vins de Neuchâtel, du 18 septembre 2002, est abrogé.

Application

Art. 14 Le Département de l'économie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Entrée en vigueur
et publication

Art. 15 ¹Le présent arrêté entre immédiatement en vigueur.

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

Neuchâtel, le 4 juillet 2007

Au nom du Conseil d'Etat:

Le président,
F. CUCHE

Le chancelier,
J.-M. REBER

