



RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE  
SERVICE DE L'AGRICULTURE  
STATION VITICOLE CANTONALE  
ENCAVAGE DE L'ÉTAT

# Année viticole 2012

## Table des matières

<b>1. ANNÉE VITICOLE .....</b>	<b>1</b>
<b>2. BILAN PHYTOSANITAIRE .....</b>	<b>3</b>
<b>3. CADASTRE VITICOLE ET ÉVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT .....</b>	<b>4</b>
Commission d'experts en matière de cadastre viticole .....	4
Evolution des surfaces et de l'encépagement.....	4
Reconstitutions .....	9
<b>4. VENDANGES ET STATISTIQUES DE CONSOMMATION .....</b>	<b>11</b>
Bilan de la récolte .....	11
Rendement financier et frais de production.....	14
Blocage-financement.....	15
Stocks et consommation .....	15
Commission AOC .....	18

# 1. Année viticole

## ***Météorologie***

L'année 2012 a débuté dans la douceur avec seulement 5 jours présentant des températures moyennes négatives durant le mois de janvier. Cette douceur fut de courte durée puisque un froid intense s'est ensuite installé durant tout le mois de février. Il s'agit, avec une température moyenne de plus de 4 degrés en dessous de la norme, d'un des mois de février les plus froids observés depuis le début des mesures par Météosuisse, il y a bientôt 150 ans. Si les températures négatives ont été particulièrement "mordantes" avec un minima enregistré sur le littoral de -13.2°C le 7 février, nous avons cependant profité d'un ensoleillement record, deux fois plus important qu'à la normale (144,9 heures de soleil contre 77 habituellement). Le revirement de situation fut radical dès le début mars avec à nouveau des températures très douces, rarement observées à cette époque de l'année. Le soleil a brillé abondamment avec seulement 4 jours de précipitations, sommes toutes très modestes. A fin mars, alors que les premiers pleurs de la vigne étaient observés çà et là, un déficit hydrique relativement marqué commençait à se faire sentir sur la strate herbacée. Cette situation s'est inversée en avril avec seulement 11 jours sans aucune précipitation. Même si les quantités globales de pluie n'ont pas été particulièrement importantes au final, c'est un climat permanent d'humidité et de douceur qui nous a accompagné tout le mois. Le mois de mai est resté quant à lui dans la norme même si le 17 au matin le vignoble a frôlé la catastrophe avec des gelées blanches observées en bordure du vignoble sur les rives du lac. Certains pampres ont même été légèrement roussis par le froid. A noter dans le haut du canton le bref retour de la neige à cette même date, ultime coup de pic de l'hiver !

Un temps humide et doux s'est ensuite installé dès le début juin et ce jusqu'à fin septembre, causant les problèmes phytosanitaires que l'on connaît. Dès le début octobre un climat plus sec repris place sur la région, permettant de rentrer la vendange dans d'assez bonnes conditions.

L'année 2012 s'est finalement terminée sous une pluie et des chutes de neige copieuses en novembre et décembre, reléguant définitivement le déficit hydrique du début de saison aux oubliettes.

## ***Développement de la vigne***

La vigne a débourré aux alentours du 13 avril, ce qui est légèrement plus rapide que la norme (au 15 avril environ). La douceur d'avril a mis la vigne à l'abri de toute gelée printanière, permettant un débourrement rapide et régulier.

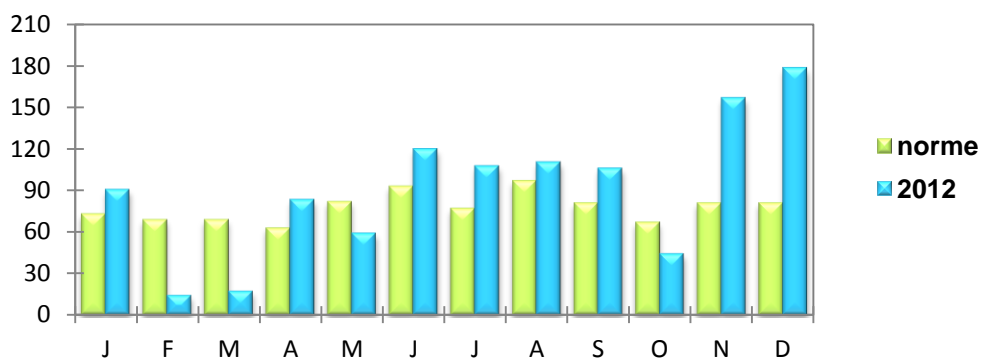
Les toutes premières fleurs ont été observées sur treille le 1er juin. La pleine floraison du Pinot noir a été atteinte, dans la majorité du vignoble neuchâtelois, à mi-juin. Malheureusement, la chute très nette des températures les 12, 13 et 14 juin a provoqué une coulure parfois importante, là où la floraison avait déjà débuté. Le Chasselas ainsi que les cépages plus tardifs qui ont fleuri quelques jours plus tard s'en sont mieux sortis.

Les premiers grains vérés ont été observés sur Pinot noir le 6 août, soit près de 25 jours plus tard qu'en 2011 ! Malgré cette différence énorme par rapport au millésime précédent, l'année 2012 s'inscrit dans la norme de ces 10 dernières années.

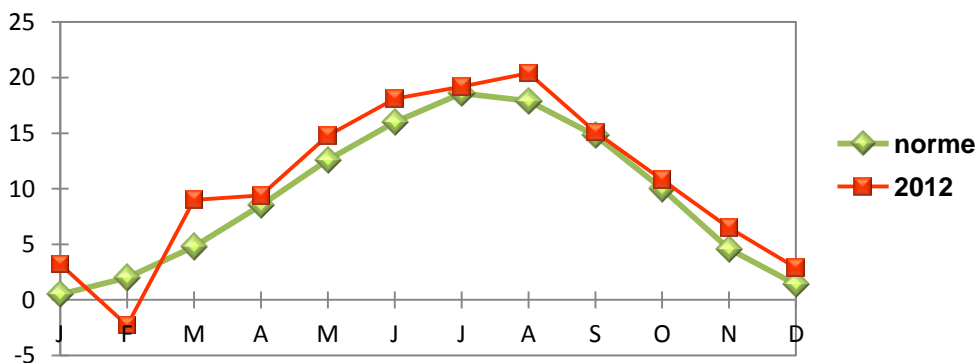
(Données météo 2012: source Météosuisse / réseau Agrométéo)

<b>Année</b>	<b>Stade pointe verte</b>	<b>Floraison Pinot</b>	<b>Floraison Chasselas</b>	<b>Vendanges (date moyenne du début des vendanges)</b>
<b>2000</b>	20 avril	11 juin	16 juin	25 septembre
<b>2001</b>	17 avril	17 juin	23 juin	8 octobre
<b>2002</b>	15 avril	16 juin	23 juin	2 octobre
<b>2003</b>	7 avril	2 juin	7 juin	9 septembre
<b>2004</b>	21 avril	23 juin	29 juin	8 octobre
<b>2005</b>	15 avril	20 juin	25 juin	26 septembre
<b>2006</b>	24 avril	20 juin	24 juin	2 octobre
<b>2007</b>	12 avril	31 mai	4 juin	15 septembre
<b>2008</b>	26 avril	20 juin	23 juin	6 octobre
<b>2009</b>	15 avril	9 juin	13 juin	21 septembre
<b>2010</b>	20 avril	20 juin	24 juin	2 octobre
<b>2011</b>	9 avril	29 mai	4 juin	20 septembre
<b>2012</b>	13 avril	15 juin	19 juin	1 <sup>er</sup> octobre

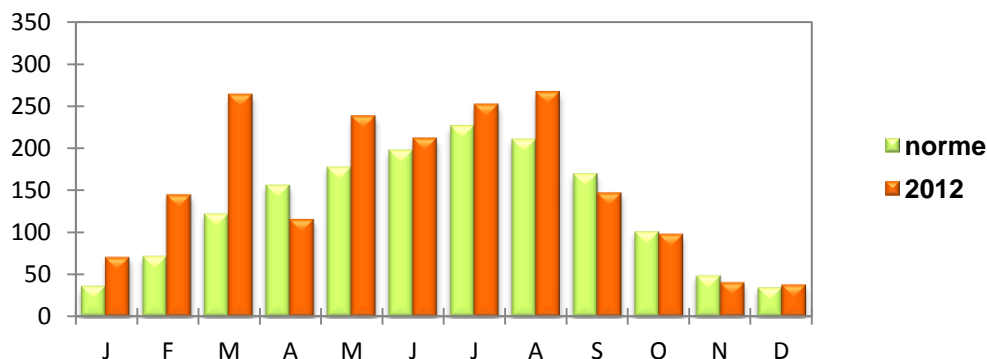
### mm précipitations



### Température moyenne C



## Heures d'insolation



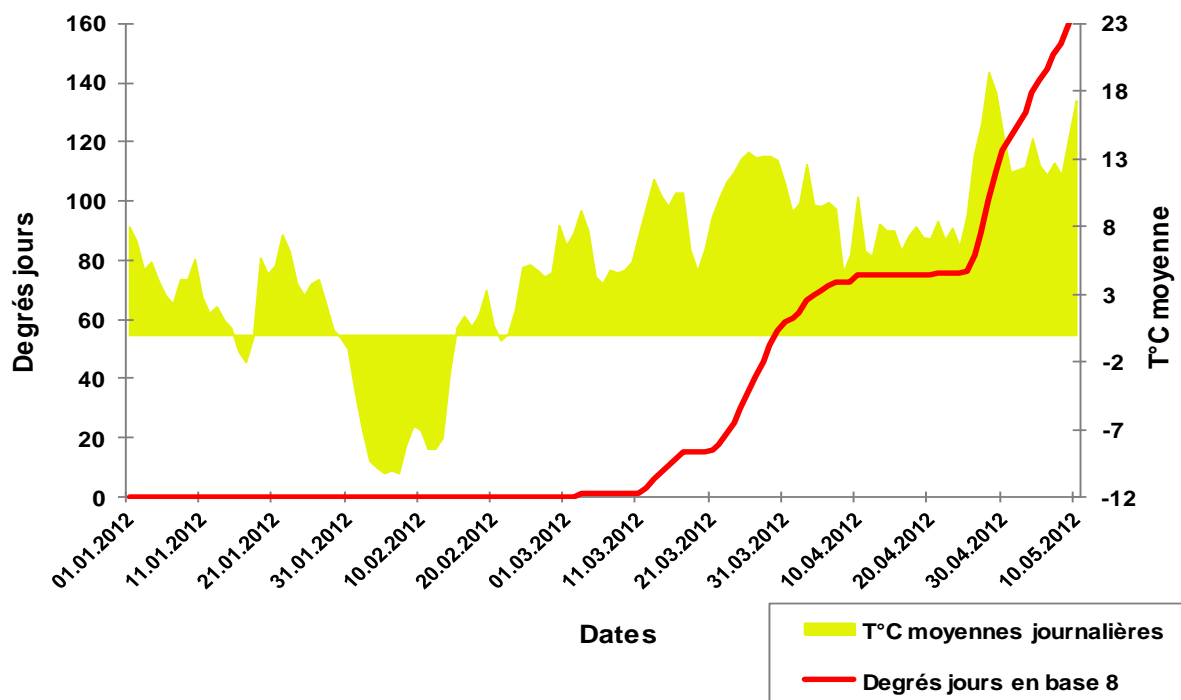
## 2. Bilan phytosanitaire

L'infection primaire du mildiou a été détectée le 21 mai par les stations du réseau Agrométéo de la région et les premières taches d'huile sont apparues le 29 mai dans l'Est du vignoble. Dès ce moment là, la pression est restée constante et très importante jusqu'aux vendanges. Après plusieurs années très calmes au niveau lutte antiparasitaire, les vignerons ont dû, plus que jamais, veiller au grain durant cette année 2012 particulièrement difficile.

L'oïdium a lui aussi mis à l'épreuve les nerfs des professionnels avec une pression assez forte et une attaque importante aux alentours du 10 août, partout où la protection avait été relâchée un peu trop vite.

Comme un malheur n'arrive jamais seul, le botrytis s'est lui aussi invité en fin de saison, en ne provoquant heureusement qu'assez peu de dégâts majeurs. Durant l'été nous avons également noté une nette recrudescence des cas d'Esca. Quant aux autres maladies (excoriose, rougeot) et ravageurs (acariose, vers de la grappe), ils sont restés relativement discrets.

**Courbe des degrés jour en base 8**  
(Maturité des œufs d'hiver du mildiou atteinte à 160° jours)



### 3. Cadastre viticole et évolution de l'encépagement

(Chiffres fournis par R. Poitry, SAGR)

#### **Commission d'experts en matière de cadastre viticole**

Durant l'année 2012, la commission s'est réunie à deux reprises et a effectué trois visions locales. Les dossiers à traiter ont concerné au total quatre demandes de plantation, selon le détail ci-dessous:

En dehors de la zone viticole:

- Auvernier 2 demandes

Dans la zone viticole:

- Auvernier 1 demande
- Colombier 1 demande

Au total trois demandes de plantation ont été préavisées favorablement et une refusée. Cette dernière concernait une parcelle hors zone viticole située au sein d'une zone d'habitation.

#### **Evolution des surfaces et de l'encépagement**

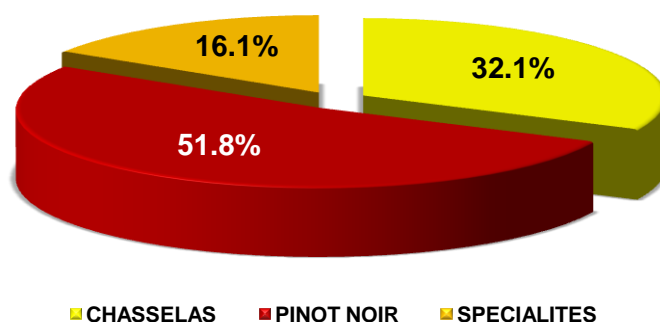
La surface du vignoble neuchâtelois a augmenté très légèrement en 2012 avec quelques 8700 m<sup>2</sup> de plus qu'en 2011 pour un total de 598 hectares. Les cépages rouges continuent de supplanter très nettement les variétés blanches et représentent à présent 57.3% de la surface totale.

Comme depuis plusieurs années, c'est le Pinot noir qui enregistre toujours la plus forte évolution avec 1.4 hectares de plus en 2012 (308.3 hectares).

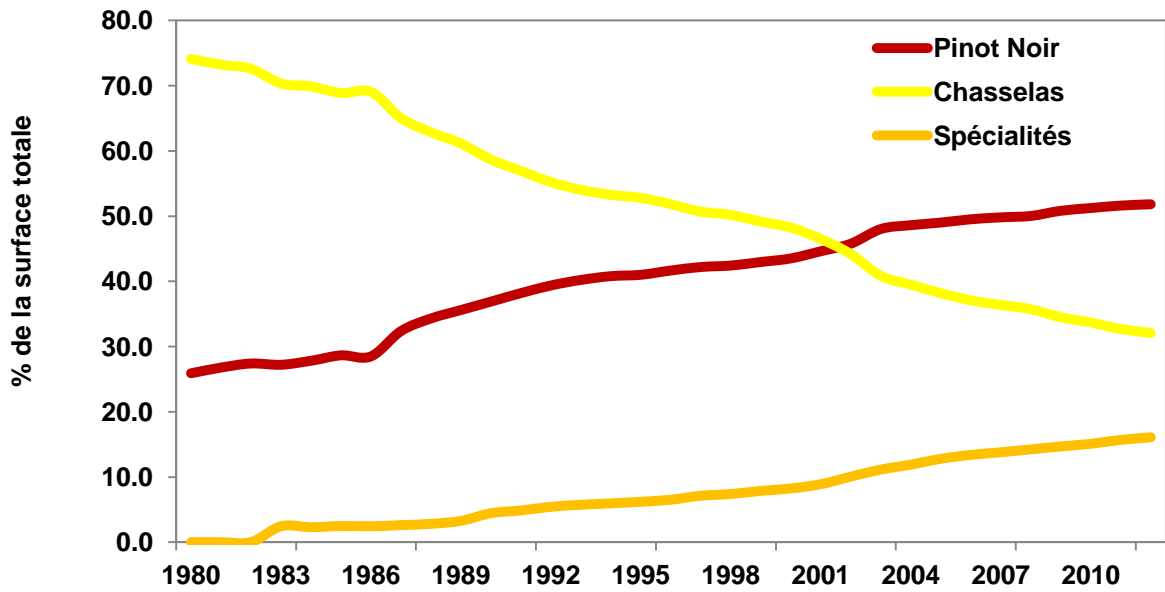
L'évolution des cépages classés en vin de pays demeure elle aussi importante. Leur surface est à présent de 16.3 hectares (très majoritairement des rouges), soit 2.8 % de la surface totale.

Le Chasselas paie, cette année encore, un lourd tribut à cette "reconversion rouge" du vignoble et ne couvre désormais plus que 190 hectares, soit 4 de moins qu'en 2011.

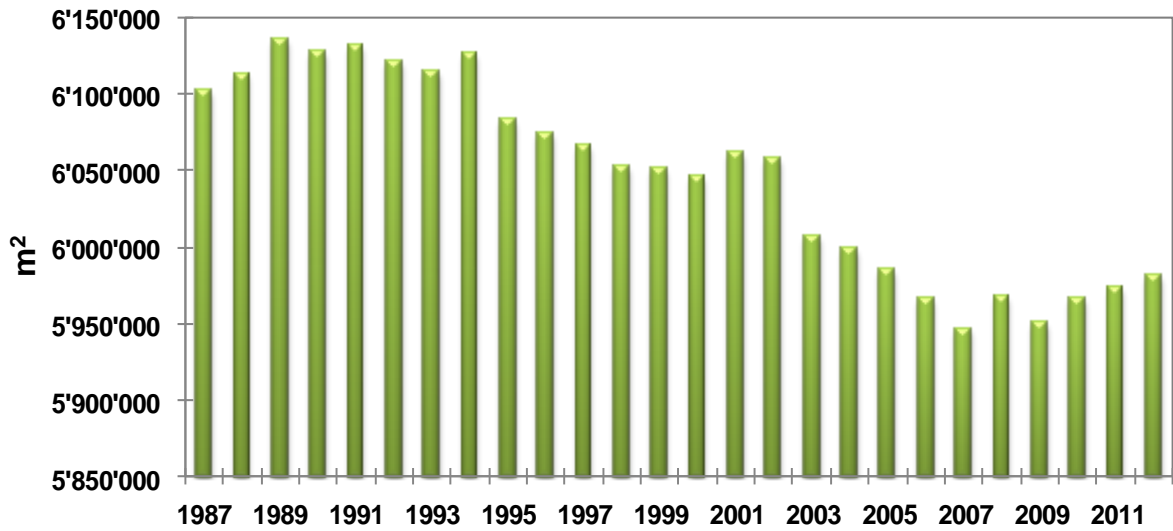
**Répartition des surfaces**



### Évolution des surfaces



### Evolution de la surface totale du vignoble depuis 1987



## Encépagement cantonal en 2012

Cépage	m <sup>2</sup>	%
CHARDONNAY	204'331	3.43
CHASSELAS	1'907'487	32.06
DORAL	10'101	0.17
GEWURZTRAMINER	35'377	0.59
MUELLER-THURGAU	32'374	0.54
PINOT BLANC	5'615	0.09
PINOT GRIS	219'391	3.69
PINOT NOIR	3'083'000	51.82
SAUVIGNON BLANC	69'793	1.17
CHARMONT	160	0.00
GAMARET	106'312	1.79
GARANOIR	81'732	1.37
VIOGNIER	29'640	0.50
<b>TOTAL CEPAGES AOC</b>	<b>5'785'313</b>	<b>97.25</b>
CABERNET CORTI	868	0.01
CABERNET FRANC	12'395	0.21
CHAMBOURCIN	1'101	0.02
DIOLINOIR	2'669	0.04
DUNKELFELDER	16'438	0.28
FANNY	716	0.01
GALOTTA	26'065	0.44
IRAC 2091	6'083	0.10
MALBEC	7'064	0.12
MARA	8'231	0.14
MERLOT	25'036	0.42
MONARCH	700	0.01
MUSCAT BLANC	2'994	0.05
MUSCAT ROUGE	1'543	0.03
MRAC 1099	875	0.01
ARVINE	1'598	0.03
PETIT MESLIER	1'854	0.03
RAUSCHLING	1'485	0.02
SAVAGNIN BLANC	616	0.01
SOLARIS	1'346	0.02
SYRAH	569	0.01
DIVERS BLANCS	13'485	0.23
DIVERS ROUGES	29'902	0.50
<b>TOTAL DIVERS (non AOC)</b>	<b>163'633</b>	<b>2.75</b>
<b>TOTAL</b>	<b>5'948'946</b>	<b>100.00</b>
<i>Jachères</i>	32'850	
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>5'981'796</b>	



### Encépagement par localité viticole

Localité	Chasselas	Pinot noir	Pinot Gris	Chardonnay	Autres cépages	Total Surface
AUVERNIER	217'889	359'738	40'256	38'362	64'532	<b>720'777</b>
BEVAIX	236'596	244'496	18'807	4'973	45'673	<b>550'545</b>
BOLE	39'743	67'615	10'616	12'000	9'883	<b>139'857</b>
BOUDRY	206'185	329'128	15'929	21'678	32'733	<b>605'653</b>
COLOMBIER	160'166	308'971	8'153	11'843	101'431	<b>590'564</b>
CORCELLES- CORMONDRECHE	6'566	56'603	258	867	3'329	<b>67'623</b>
CORNAUX	58'313	75'636	3'876	6'261	5'613	<b>149'699</b>
CORTAILLOD	178'970	262'162	22'362	6'829	55'337	<b>525'660</b>
CRESSIER	164'366	260'965	11'685	31'870	23'936	<b>492'822</b>
FRESENS	20'321	7'748	0	0	3'819	<b>31'888</b>
GORGIER	201'057	192'036	15'908	7'008	40'500	<b>456'509</b>
HAUTERIVE	48'442	84'857	6'398	5'977	6'598	<b>152'272</b>
LA COUDRE	15'456	18'433	988	8'287	15'768	<b>58'932</b>
LE LANDERON	141'505	413'701	22'322	29'931	77'809	<b>685'268</b>
MARIN-EPAGNIER	0	4'540	0	0	5'660	<b>10'200</b>
NEUCHATEL	16'079	37'888	8'319	0	5'067	<b>67'353</b>
PESEUX	10'409	6'447	8'263	0	0	<b>25'119</b>
SAINT-AUBIN	15'738	26'196	2'454	508	1'481	<b>46'377</b>
SAINT-BLAISE	76'035	149'801	4'939	3'361	6'394	<b>240'530</b>
SAUGES	61'956	51'453	9'508	7'340	19'610	<b>149'867</b>
VAUMARCUS	31'695	124'586	8'350	7'236	9'564	<b>181'431</b>
<b>Total m<sup>2</sup></b>	<b>1'907'487</b>	<b>3'083'000</b>	<b>219'391</b>	<b>204'331</b>	<b>534'737</b>	<b>5'948'946</b>

### Évolution des surfaces par localité viticole

Localité	2011	2012	Variation 2011 - 2012
AUVERNIER	719'896	720'777	881
BEVAIX	547'941	550'545	2'604
BOLE	141'529	139'857	-1'672
BOUDRY	602'683	605'653	2'970
COLOMBIER	590'280	590'564	284
CORCELLES- CORMONDRECHE	69'767	67'623	-2'144
CORNAUX	150'190	149'699	-491
CORTAILLOD	526'315	525'660	-655
CRESSIER	495'995	492'822	-3'173
FRESENS	31'888	31'888	0
GORGIER	455'995	456'509	514
HAUTERIVE	152'283	152'272	-11
LA COUDRE	58'921	58'932	11
LE LANDERON	685'751	685'268	-483
MARIN-EPAGNIER	10'200	10'200	0
NEUCHATEL	67'353	67'353	0
PESEUX	25'119	25'119	0
SAINT-AUBIN	45'725	46'377	652
SAINT-BLAISE	240'539	240'530	-9
SAUGES	149'867	149'867	0
VAUMARCUS	175'904	181'431	5'527
<b>Total m<sup>2</sup></b>	<b>5'944'141</b>	<b>5'948'946</b>	<b>4'805</b>

### Répartition du nombre d'exploitations viticoles en fonction de leur surface

Surface exploitée en hectare	> 30	20 à 30	10 à 20	5 à 10	4 à 5	3 à 4	2 à 3	1 à 2	< 1	Nb total d'exploitants
2000	1	2	8	24	15	14	16	31	397	<b>508</b>
2001	1	2	7	27	10	16	12	32	383	<b>490</b>
2002	1	3	8	27	14	12	26	52	331	<b>474</b>
2003	1	3	7	29	11	10	13	32	368	<b>474</b>
2004	1	3	7	28	12	7	16	29	363	<b>466</b>
2005	1	4	6	26	13	8	16	25	349	<b>448</b>
2006	1	4	7	25	14	6	18	25	340	<b>440</b>
2007	1	4	8	23	15	5	17	24	330	<b>427</b>
2008	1	3	9	24	14	4	19	23	318	<b>415</b>
2009	1	3	9	25	13	6	18	21	307	<b>403</b>
2010	1	3	9	24	13	9	15	21	298	<b>393</b>
2011	1	3	9	26	10	10	14	21	285	<b>379</b>
2012	1	3	9	26	10	10	14	20	276	<b>369</b>

## Reconstitutions

Dans cinq communes, les surfaces en nature de vigne n'ont subi aucune modification en 2012. Les reconstitutions concernent 7.2 ha soit 1.21% des surfaces en production. Le détail des reconstitutions par localité est exposé dans les deux tableaux suivants (cépages en AOC et cépages en vin de pays).

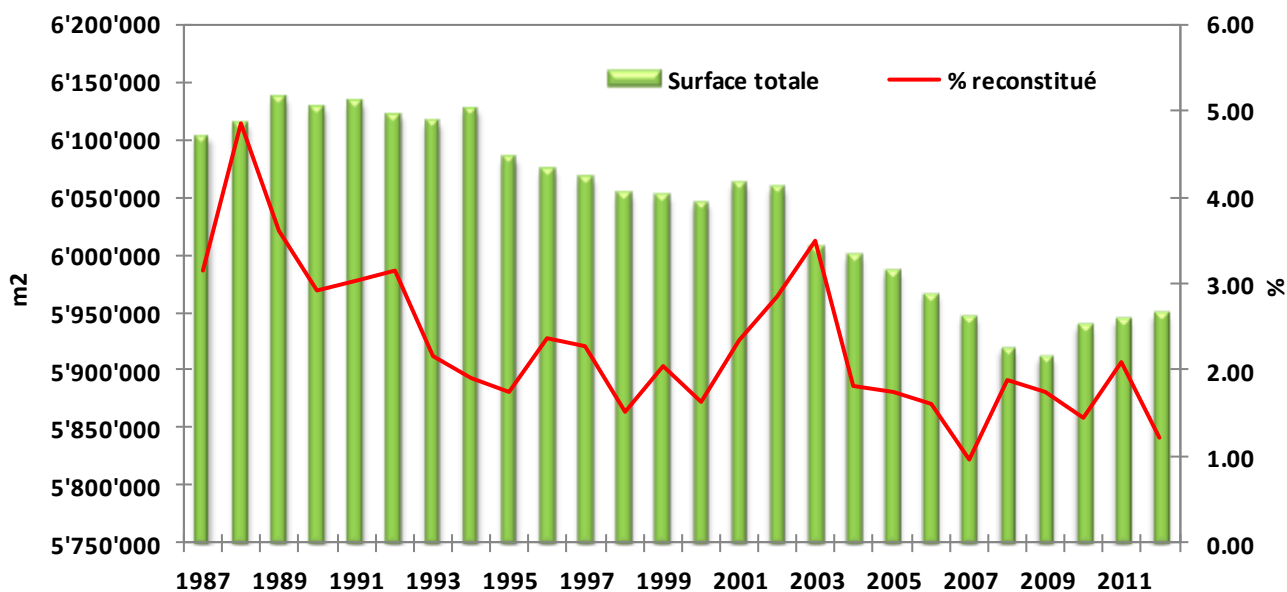
### Reconstitutions 2012 avec des cépages AOC

Localité	CHARDONNAY	CHASSELAS	GAMARET	GARANOIR	PINOT GRIS	PINOT NOIR	SAUVIGNON	VIOGNIER	TOTAL m <sup>2</sup>
AUVERNIER	60	60	60	60	60	7'389	60	60	<b>7'809</b>
BEVAIX		6'791				4'710			<b>11'501</b>
BOLE									<b>0</b>
BOUDRY						2'903	514		<b>3'417</b>
COLOMBIER		1'284		1'311		1'225	1'202		<b>5'022</b>
CORCELLES-CORMONDRECHE									<b>0</b>
CORNAUX			1'670			330			<b>2'000</b>
CORTAILLOD			2'160			3'794			<b>5'954</b>
CRESSIER				1'143		4'068			<b>5'211</b>
FRESENS									<b>0</b>
GORGIER						1'629			<b>1'629</b>
HAUTERIVE									<b>0</b>
LA COUDRE	2'102	1'500	626			3'677		1'990	<b>9'895</b>
LE LANDERON				250			374		<b>624</b>
MARIN-EPAGNIER									<b>0</b>
NEUCHATEL									<b>0</b>
PESEUX									<b>0</b>
SAINT-AUBIN						652			<b>652</b>
SAINT-BLAISE									<b>0</b>
SAUGES		155	300			248			<b>703</b>
VAUMARCUS						5'518			<b>5'518</b>
<b>TOTAL m<sup>2</sup></b>	<b>2'162</b>	<b>9'790</b>	<b>4'816</b>	<b>2'764</b>	<b>60</b>	<b>36'143</b>	<b>2'150</b>	<b>2'050</b>	<b>59'935</b>

### Reconstitutions 2012 avec des cépages classés en vin de pays

Localité	CHAMBOURCIN	DIVERS BLANCS	DIVERS ROUGES	FANNY	GALOTTA	IRAC 2091	MARA	RÄUSCHLING	TOTAL m <sup>2</sup>
AUVERNIER					60				<b>60</b>
BEVAIX		400	1'373	716	224				<b>2'713</b>
BOLE					382				<b>382</b>
BOUDRY							1'485	1'485	<b>2'970</b>
COLOMBIER									<b>0</b>
CORCELLES-CORMONDRECHE									<b>0</b>
CORNAUX									<b>0</b>
CORTAILLOD	1'101								<b>0</b>
CRESSIER									<b>0</b>
FRESENS									<b>0</b>
GORGIER									<b>0</b>
HAUTERIVE					1'873		1'877		<b>3'750</b>
LA COUDRE									<b>0</b>
LE LANDERON						960			<b>960</b>
MARIN-EPAGNIER									<b>0</b>
NEUCHATEL									<b>0</b>
PESEUX									<b>0</b>
SAINT-AUBIN									<b>0</b>
SAINT-BLAISE									<b>0</b>
SAUGES									<b>0</b>
VAUMARCUS									<b>0</b>
<b>TOTAL m<sup>2</sup></b>	<b>1'101</b>	<b>400</b>	<b>1'373</b>	<b>716</b>	<b>2'539</b>	<b>960</b>	<b>3'362</b>	<b>1'485</b>	<b>11'936</b>

## Pourcentage de vignes reconstituées par rapport à la surface totale du vignoble



## 4. Vendanges et statistiques de consommation

(Chiffres de la vendange fournis par M. Bonhôte, SCAV)

### ***Bilan de la récolte***

Après les exceptionnels millésimes 2009, 2010 et 2011, riches de leur extrême exubérance, nous sommes revenus en 2012 à un millésime plus "accessible". Les vendanges ont débuté le 1<sup>er</sup> octobre, dans d'assez bonnes conditions climatiques, du moins par rapport à ce que nous avons vécu durant l'été. Le rendement moyen, tous cépages confondus, est de 637 grammes/m<sup>2</sup>, soit 83 g/m<sup>2</sup> de moins que l'année précédente.

Les teneurs en sucre, quant à elles, se situent à nouveau dans la norme usuelle de la région. Le degré moyen du Pinot noir arrive à 90°Oe pour un rendement moyen extrêmement bas de 568 g/ m<sup>2</sup>. Le Chasselas affiche quant à lui un degré moyen de 71°Oe pour 796 g/ m<sup>2</sup> de rendement.

### Récolte 2012 par cépage

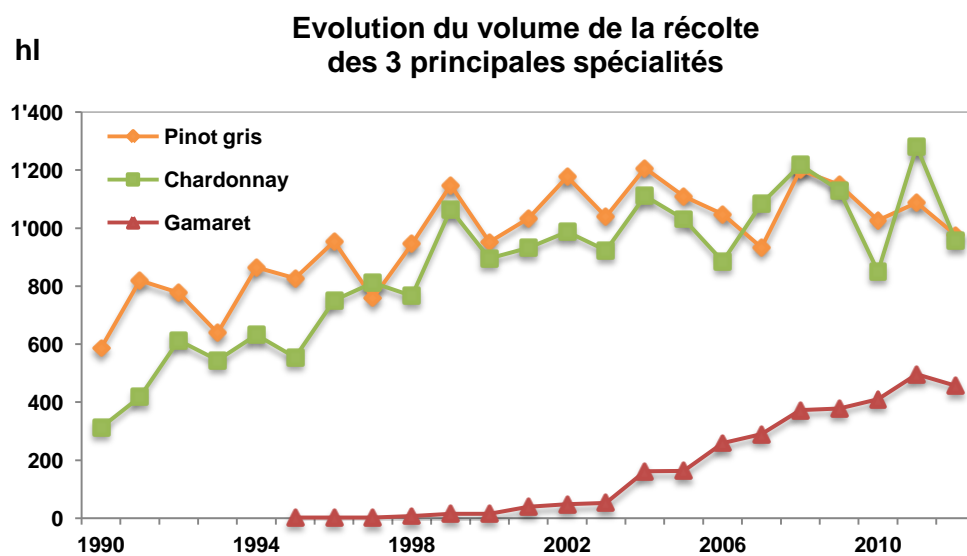
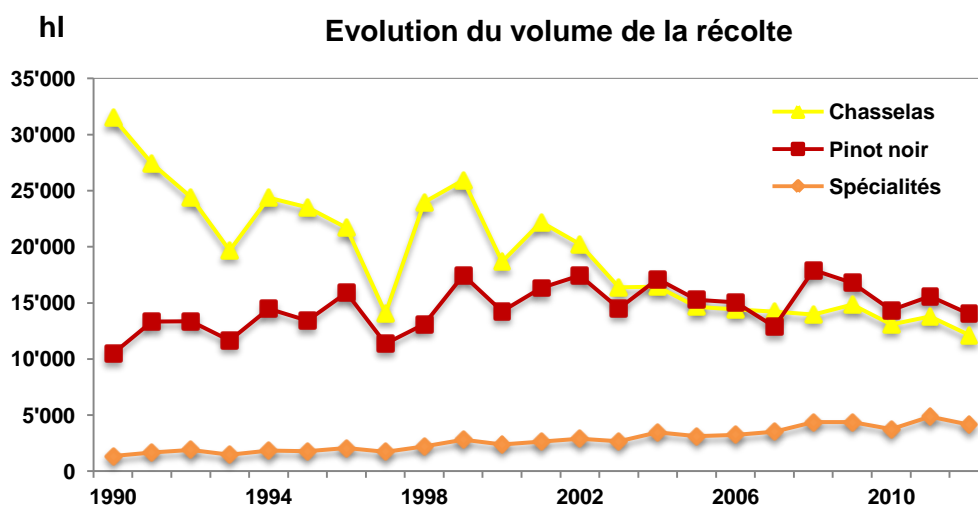
Cépage	m <sup>2</sup>	% de la surface	kg	% des kilos	% Brix	° Oe	litres	kg/m <sup>2</sup>
CHARDONNAY	204'331	3.4	119'717	3.2	21.0	87.4	95'774	0.586
CHASSELAS	1'907'487	32.1	1'518'056	40.1	17.2	70.6	1'214'445	0.796
DORAL	10'101	0.2	5'171	0.1	20.3	84.3	4'137	0.512
GEWURZTRAMINER	35'377	0.6	16'780	0.4	21.8	91.0	13'424	0.474
MUELLER-THURGAU	32'374	0.5	23'323	0.6	18.4	75.9	18'658	0.720
PINOT BLANC	5'615	0.1	2'661	0.1	21.0	87.4	2'129	0.474
PINOT GRIS	219'391	3.7	122'105	3.2	22.0	91.9	97'684	0.557
PINOT NOIR	3'083'000	51.8	1'750'339	46.2	21.5	89.7	1'400'271	0.568
SAUVIGNON BLANC	69'793	1.2	36'117	1.0	21.1	87.9	28'894	0.517
GAMARET	106'312	1.8	57'214	1.5	20.9	87.0	45'771	0.538
GARANOIR	81'732	1.4	39'800	1.1	21.5	89.7	31'840	0.487
VIOGNIER	29'640	0.5	14'890	0.4	19.9	82.5	11'912	0.502
CHARMONT	160	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.000
<b>TOTAL CEPAGES AOC</b>	<b>5'785'313</b>	<b>97.2</b>	<b>3'706'173</b>	<b>97.8</b>	<b>19.7</b>	<b>81.7</b>	<b>2'964'938</b>	<b>0.641</b>
DIVERS BLANCS	24'094	0.4	7'725	0.2	22.1	92.4	6'180	0.321
DIVERS ROUGES	139'539	2.3	74'339	2.0	21.9	91.6	59'471	0.533
<b>TOTAL DIVERS</b>	<b>163'633</b>	<b>2.8</b>	<b>82'064</b>	<b>2.2</b>	<b>21.9</b>	<b>91.7</b>	<b>65'651</b>	<b>0.502</b>
<b>TOTAL</b>	<b>5'948'946</b>	<b>100.0</b>	<b>3'788'237</b>	<b>100.0</b>			<b>3'030'590</b>	<b>0.637</b>
<i>Jachères</i>	32'850							
<b>TOTAL</b>	<b>5'981'796</b>							

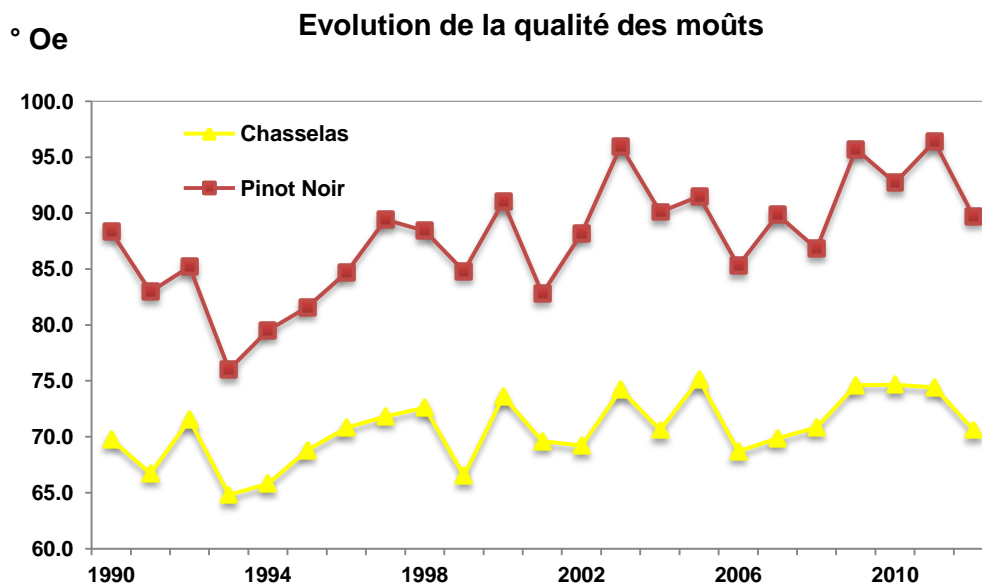
### Évolution par rapport à l'année précédente et moyenne sur 22 ans

	RECOLTE 2011			RECOLTE 2012			MOYENNE 1990-2012
	kg	kg/m <sup>2</sup>	° Oe	kg	kg/m <sup>2</sup>	° Oe	° Oe
<b>CHASSELAS</b>	1'723'951	0.887	74.4	1'518'056	0.796	70.6	<b>70.7</b>
<b>PINOT NOIR</b>	1'948'469	0.635	96.4	1'750'339	0.568	89.7	<b>87.7</b>
<b>SPECIALITES</b>	608'171	0.653	92.2	519'842	0.542	88.7	
<b>TOTAL</b>	<b>4'280'591</b>	<b>0.720</b>		<b>3'788'237</b>	<b>0.637</b>		

### Répartition du nombre d'encavages en fonction du volume encavé

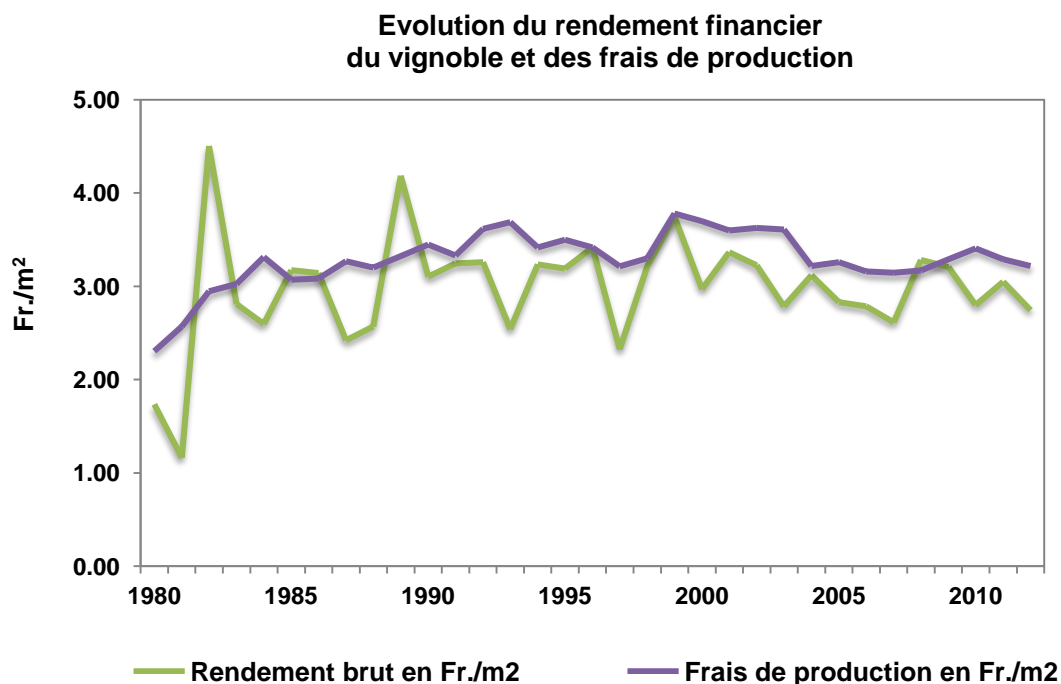
Volumes encavés en kg	> 400'000	200'000 à 400'000	100'000 à 200'000	50'000 à 100'000	10'000 à 50'000	< 10'000	Nb total d'encavages
2000	3	2	6	11	33	33	88
2001	4	2	5	14	35	26	86
2002	4	2	6	15	33	24	84
2003	1	5	2	13	33	30	84
2004	2	4	4	15	30	27	82
2005	1	5	2	15	28	28	79
2006	1	4	3	12	31	31	82
2007	1	3	5	11	30	35	85
2008	1	5	7	11	26	30	80
2009	2	4	4	16	25	27	78
2010	1	5	3	13	25	30	77
2011	1	5	5	13	25	25	74
2012	1	4	6	10	26	27	74





### **Rendement financier et frais de production**

Avec 16.34 millions de francs, soit 2.75 francs par m<sup>2</sup>, le rendement brut du millésime 2012 est assez nettement inférieur à la moyenne de ces trente dernières années (Fr. 2.98). Cette baisse s'explique par une récolte très faible. Les frais de culture restent assez stables avec une moyenne de Fr. 3.21 par m<sup>2</sup>.





## Systèmes de culture et coûts de production

Mécanisation	Mode de conduite	Surfaces à Neuchâtel  en hectares	Coût de production/ha selon enquête AGRIDEA 2011  en francs / hectare
<b>Pas ou peu</b>	Gobelet	3.1	47'710
	Culture étroite sur fil de fer	8.4	35'335
<b>Chenillette</b>	Culture étroite sur fil de fer	19.0	43'672
	Culture mi-haute	24.0	40'765
	Banquettes	41.9	40'819
<b>Tracteur</b>	Culture mi-haute	105.3	38'096
	Culture mi-haute (avec mécanisation des travaux de feuille)	349.9	29'452
	Culture large haute (avec mécanisation des travaux de feuille)	4.3	25'316
	Banquettes	37.5	36'308
	<b>Coût de production moyen à Neuchâtel</b>		<b>32'176</b>

### ***Blocage-financement***

Instauré par l'arrêté du Conseil d'Etat du 31 octobre 2012, il a été sollicité cette année par 5 encaveurs pour une somme bloquée totale de 2'130'000 francs représentant 716'609 litres.

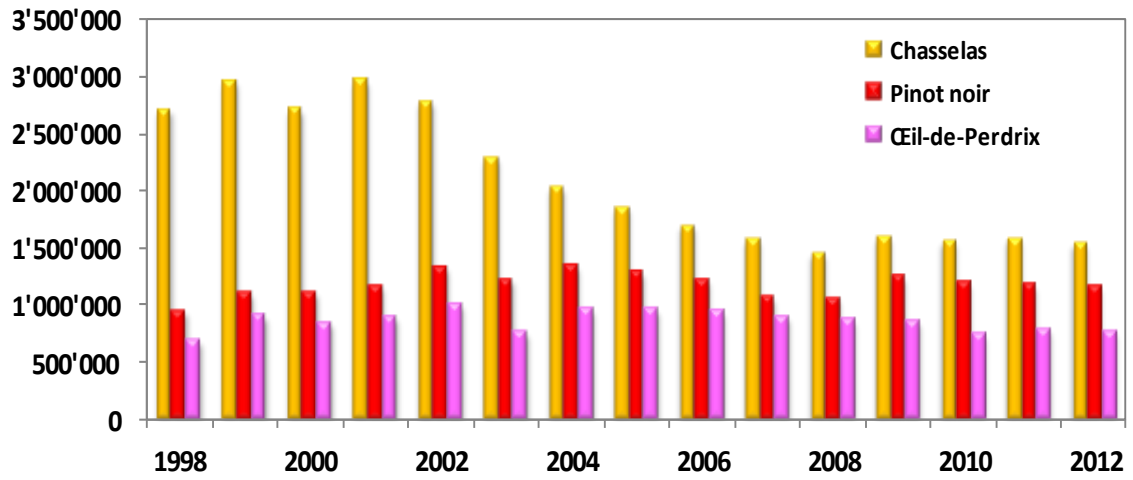
Les contrôles effectués en mars 2012 sur les vins du millésime 2011 ont montré que tous les vins bloqués étaient d'excellente qualité et nous n'avons eu à déplorer aucun défaut de couverture.

### ***Stocks et consommation***

Les stocks au 31 décembre 2012 totalisaient 4.29 millions de litres. On observe une légère hausse de stock de l'ordre de 57'614 litres par rapport à 2011. Cette hausse est principalement due à l'arrivée en production en 2012 de nombreuses jeunes vignes de cépages non AOC (vin de pays). La consommation totale est en assez nette baisse avec 29'877 hectolitres.

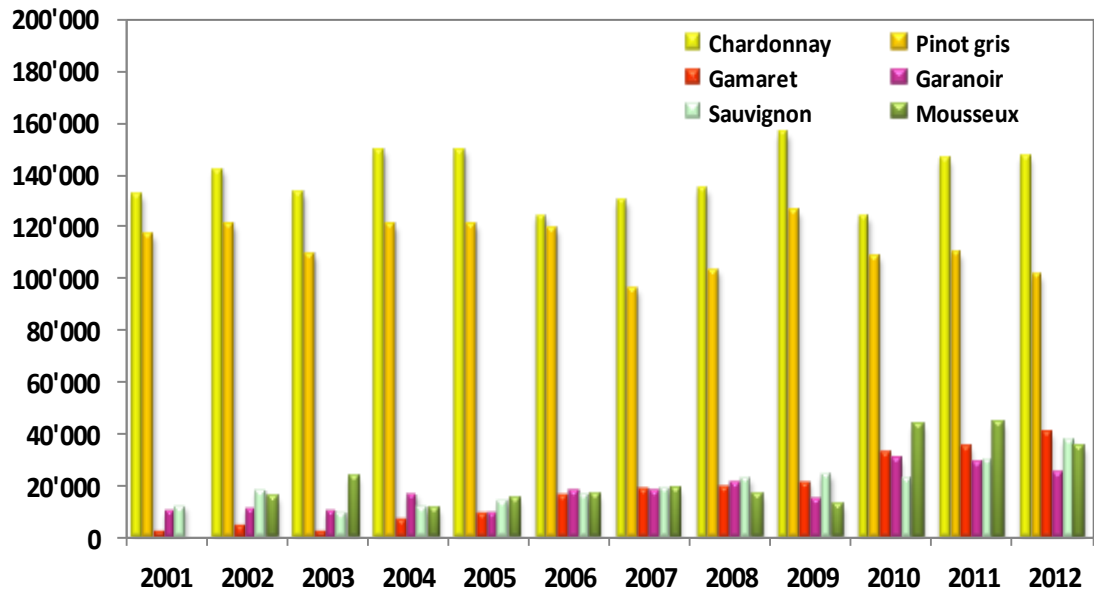
litres

Evolution des stocks: productions principales au 31.12.2012



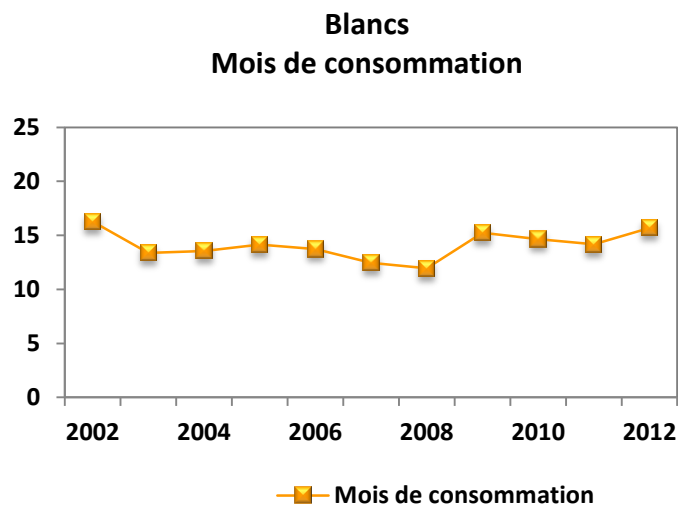
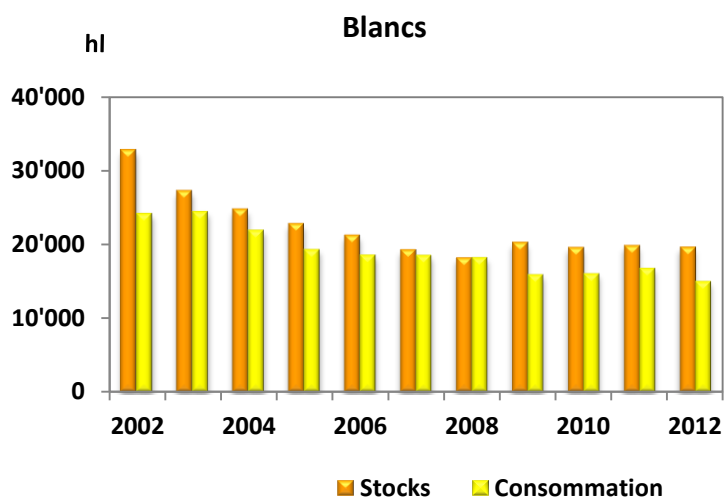
litres

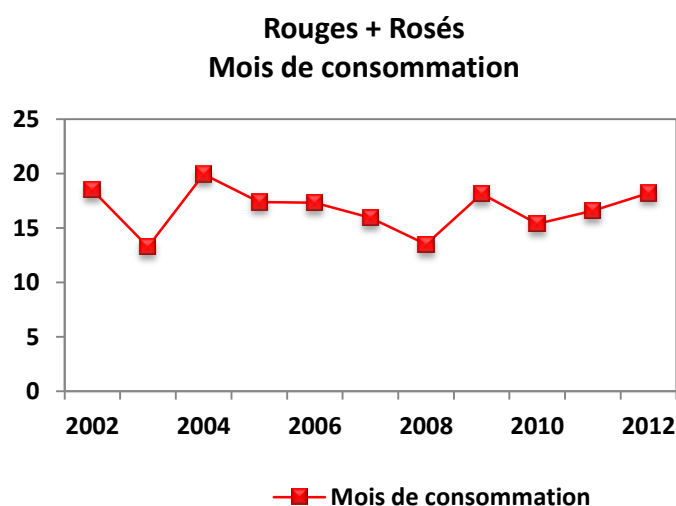
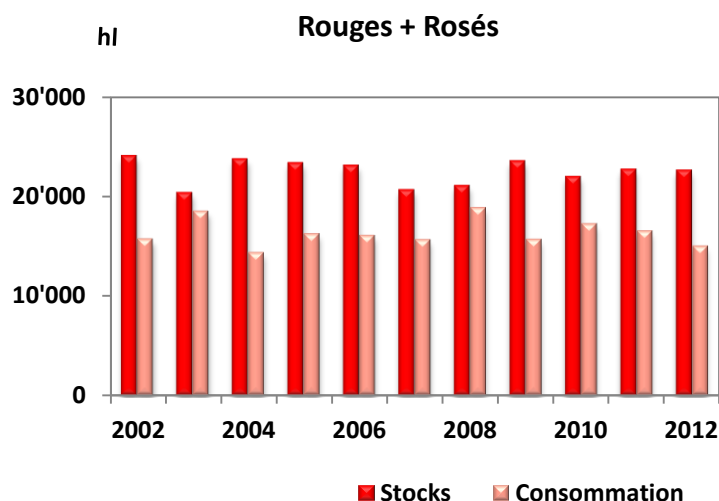
Evolution des stocks: principales spécialités au 31.12.2012



## Consommation neuchâteloise en hl

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Moyennes décennales
<b>Rouges + rosés</b>											
Stocks au 01.01	24'063	20'347	23'729	23'341	23'092	20'648	21'065	23'540	21'966	22'715	<b>22'451</b>
Récolte	14'683	17'659	15'732	15'735	13'104	19'151	18'043	15'570	17'170	14'779	<b>16'163</b>
Disponibilités	38'746	38'006	39'461	39'076	36'196	39'799	39'108	39'110	39'136	37'494	<b>38'613</b>
Stocks au 31.12	20'347	23'729	23'341	23'092	20'648	21'065	23'540	21'966	22'715	22'597	<b>22'304</b>
Consommation	18'399	14'277	16'120	15'984	15'548	18'734	15'568	17'144	16'421	14'897	<b>16'309</b>
Mois	13.27	19.94	17.38	17.34	15.94	13.49	18.14	15.38	16.60	18.20	<b>16.57</b>
<b>Blancs</b>											
Stocks au 01.01	32'712	27'183	24'689	22'736	21'179	19'216	18'126	20'207	19'546	19'802	<b>22'540</b>
Récolte	20'711	19'366	17'322	16'961	16'534	17'093	17'980	15'368	17'016	14'751	<b>17'310</b>
Disponibilités	53'423	46'549	42'011	39'697	37'713	36'309	36'106	35'575	36'562	34'553	<b>39'850</b>
Stocks au 31.12	27'183	24'689	22'736	21'179	19'216	18'126	20'207	19'546	19'802	19'573	<b>21'226</b>
Consommation	26'240	21'860	19'275	18'518	18'497	18'183	15'899	16'029	16'760	14'980	<b>18'624</b>
Mois	12.43	13.55	14.15	13.72	12.47	11.96	15.25	14.63	14.18	15.68	<b>13.80</b>
<b>Consommation totale en hl</b>	<b>44'639</b>	<b>36'137</b>	<b>35'395</b>	<b>34'502</b>	<b>34'045</b>	<b>36'917</b>	<b>31'467</b>	<b>33'173</b>	<b>33'181</b>	<b>29'877</b>	<b>34'933</b>





### Commission AOC

En 2012, 56 vins ont été prélevés dans 21 encavages et 1 commerce par le service de la consommation et des affaires vétérinaires (détail ci-dessous). Parmi ces échantillons, un vin s'est vu refuser le droit à l'appellation d'origine contrôlée et trois ont été admis avec réserve.

A noter qu'une dégustation d'agrément a du être organisée le 14 février pour deux vins d'un encavage ayant posé problème la saison précédente. Au final ces deux vins ont été acceptés (source CNAV).

	Chasselas	Œil de Perdrix	Pinot Noir	Spécialités blanches	Spécialités rouges	TOTAL
<b>Année 2012</b>	14	14	17	10	1	56

Auvernier, le 26 mars 2013