

ENQUÊTE

La route du vin, un voyage séculaire à

- Plus de 75% de la production concentrée à Meknès et à El Hajeb

- Le groupe Zniber et les Brasseries du Maroc, les grands opérateurs du secteur

- L'Oriental et le Sud se contentent de petites caves

LE Maroc a toujours été une terre de vin, depuis l'Antiquité. La vigne y avait été introduite par les Carthaginois, il y a plus de 2.500 ans. Mais ce n'est que durant le protectorat que la vigne de cuve a été replantée au Maroc après sa destruction au 19^e siècle par le phylloxéra, un insecte ravageur. Actuellement, il y a une douzaine de grandes caves à travers le pays qu'on va essayer de découvrir.



Sur une production de
400.000 hl/an
La part du vin rouge
s'établit à 78%



La culture de la vigne et l'usage du vin ont été introduits pendant l'Antiquité avec l'occupation romaine de l'Afrique du Nord. Au Maroc, la route du vin a dû démarrer depuis Meknès où les traces archéologiques attestent de cette activité, notamment près du site de Volubilis ainsi que l'indique le professeur d'histoire sociale Mohamed Houbaida (Ph. Fotolia)

■ La région de Meknès, grenier du pays

Notre parcours prend départ à partir de la région de Meknès et précisément El Hajeb dans laquelle se concentre le plus grand nombre de caves qui assurent plus de 60% de la production nationale de vin. La performance de cette région trouve son explication dans l'histoire du vin au Maroc du fait qu'elle a abrité les premiers champs de vigne implantés par les Romains lors de leur occupation de l'Afrique du Nord. Aujourd'hui, grâce à un sol approprié et des atouts climatiques, la région a drainé de grands opérateurs du secteur pour y développer leur activité. A leur tête, le groupe Zniber qui a fondé les Celliers de Meknès en 1967, ce qui a permis de dé-

velopper les premiers vins d'appellation d'origine Guerrouane et Beni M'Tir, terroirs parmi les plus réputés du Maroc. En 1991, le groupe introduit des cépages nobles comme Cabernet Sauvignon, Syrah et Chardonnay. «Nous exploitons près de 2.000 ha de vignes répartis sur les plus prestigieuses AOG (appellation d'origine garantie) du Maroc dont celles de Guerrouane et Beni M'Tir ainsi que l'unique AOC (appellation d'origine contrôlée) du pays, à savoir les Coteaux de l'Atlas», indique Oussama Aissaoui, DG des Celliers

de Meknès. Au cœur du domaine de Zniber, qui s'étend au pied de l'Atlas, émerge le Château Roslane, premier «château» vitivinicole au Maroc. Cet édifice comprend, entre autres, une cave d'une capacité de 70.000 hectolitres (hl) dont 11.000 en cuverie inox thermo-régulée, trois tables de tri pour la réception des raisins et un échangeur coaxial pour le refroidissement de la vendange entière. Sans oublier des pressoirs pneumatiques, des chais d'élevage enterrés avec contrôle permanent de la température et de l'hygrométrie avec

travers les grandes caves du Maroc



Dans la région de Meknès, le groupe Zniber exploite des champs de vigne d'une superficie dépassant les 2.000 ha. Ci-contre une partie de la cave située en sous-sol du Château Roslane d'une capacité de 70.000 hl (Ph. Groupe Zniber)

La région de Benslimane arrive en deuxième position dans la production du vin grâce au domaine des Ouled Taleb de la société Thalvin (Ph. Thalvin)



duction l'année prochaine, mais notre production n'ira pas au-delà de 80 hectares (ha), taille optimale pour la maîtrise de notre vignoble», indique un responsable du domaine. «Pour réussir un bon vin, le producteur doit tenir compte du terroir (sol et climat), du savoir-faire disponible et de la technique», explique Christophe Gribelin, DG du domaine Zouina. Il rappelle que «la conduite de la vigne doit tenir compte des variations de températures avec les gelées d'hiver et les grosses chaleurs de l'été qui ont atteint près de 40°C cette année». Selon les données de l'Aspram (Association des producteurs de raisins au Maroc), la production du domaine Zouina a atteint près de 3.200 hl de vin durant la campagne 2014-2015 dont plus de 50% de vin rouge. La région de Meknès abrite un autre grand producteur. Il s'agit des Brasseries du Maroc via sa filiale SVCM (Société de Vinification et Commercialisation du Maroc). Cette dernière dispose dans cette région de trois sites: la cave Cépages à Sebaa Ayoune d'une capacité de 100.000 hl, la cave Sahari à Al Hajeb (15.000 hl) et une unité de production à Sebaa Ayoune d'une capacité de 6.000 bouteilles par heure. La



Après une expérience de près de 40 ans dans la culture de la vigne en France dans la région bordelaise, Driss est revenu au Maroc pour travailler avec le domaine de Zouina en tant que chef de culture (Ph. NEA)

superficie de la vigne exploitée par la filiale des Brasseries du Maroc dans cette région s'élève à 1.160 ha et une production de vin de près 68.000 hl de la cave Cépages lors de la dernière campagne.

■ A Rabat, les vignobles renaissent

Après Meknès, on se dirige vers la région de Rabat et précisément le domaine de la Ferme Rouge à Had Brachoua, situé en plein cœur de Zaër. Dans ce territoire (site Merchouch), non loin de la capitale à espace près d'une soixantaine de kilomètres, cohabitent deux types de sols: Le tirs de couleur noire et le hamri (rouge). Une terre fertile sur laquelle la Ferme Rouge a élu domicile à quelque 450 mètres d'altitude, bénéficiant ainsi d'un climat tempéré et d'une forte influence océanique. «Tous ces atouts nous ont permis de produire un vin de qualité et coller au marché avec une gamme assez étendue», avance un responsable du domaine. Ce dernier rappelle que depuis la première vinification en 2009, le domaine enregistre une forte production soutenue. La production du domaine a dépassé 11.000 hl lors de la campagne 2014-2015. Le management prévoit d'ac-

une capacité de 3.000 fûts de chêne et de 3 millions de bouteilles couchées. Le Château Roslane, c'est aussi plus de 700 hectares de vignoble, des jardins, des riads, des fontaines, des salons marocains de réception. A une dizaine de kilomètres du Château Roslane, cap sur le domaine de la Zouina. En 2001, Gribelin et Gervoson, viculteurs dans le bordelais tombent amoureux de ce site, berceau des vins Volubilia. Les premières implantations de la vigne ont eu lieu en 2002. Et il a fallu attendre quatre ans pour que la gamme Volubilia voit le jour et que ne soit entamée la commercialisation des premières bouteilles au Maroc. Un second produit vient enrichir la gamme du domaine en 2010. Il s'agit d'Epicuria, un vin monocépage. «De nouvelles parcelles seront ouvertes à la pro-

NOUVELLE ALLURE, MÊME CARACTÈRE.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



BEAUVALLON

Les
Celliers
de Meknès

ENQUÊTE

Un voyage à travers les caves du Maroc

croître la capacité de la cave ainsi que la superficie dédiée à la culture de la vigne pour accompagner l'accroissement de la production. Pour ce site, il convient de rappeler que sa première configuration remonte à l'année 1908.

La cave a été construite en 1933, date de production du premier millésime. En

dans le domaine, on retient notamment ceux de Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Carignan et Syrah,

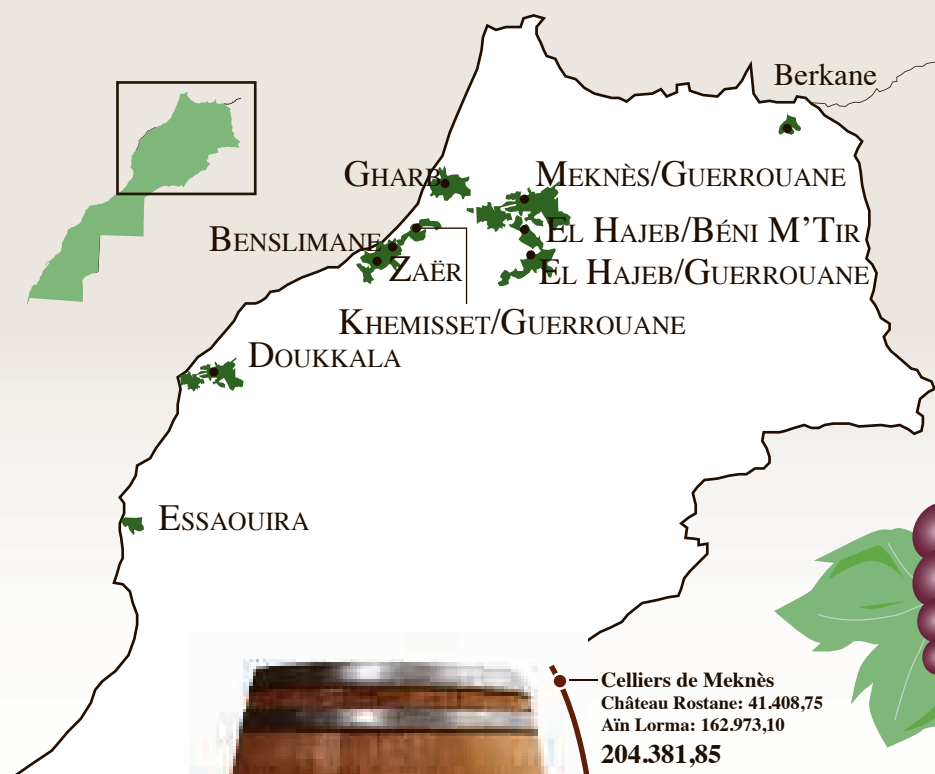
■ Benslimane, deuxième producteur de vin au Maroc

Notre périple se poursuit en descendant vers les plaines de la région de Casablanca

rection du Sud avec la première escale à Sidi Bennour, près d'El Jadida pour découvrir la cave de Boulaouane appartenant à la SVCM. D'une capacité de 20.000 hl, cette cave a réalisé lors de la campagne précédente une production de près de 16.000 hl, en majorité rosé et gris. La matière première vient des champs de

La gamme de ce dernier est composée de 4 produits : la Gazelle de Mogadr, El Mogador, le Val d'Argan et l'Orian du Val d'Argan. Selon la direction du domaine, le volume de production annuelle est d'environ 180.000 bouteilles soit 1.200 hl, dont environ 2% sont destinés à l'export.

Les grandes régions vinicoles



Etat des déclarations de récolte établies au titre de la campagne vitivinicole 2014/2015

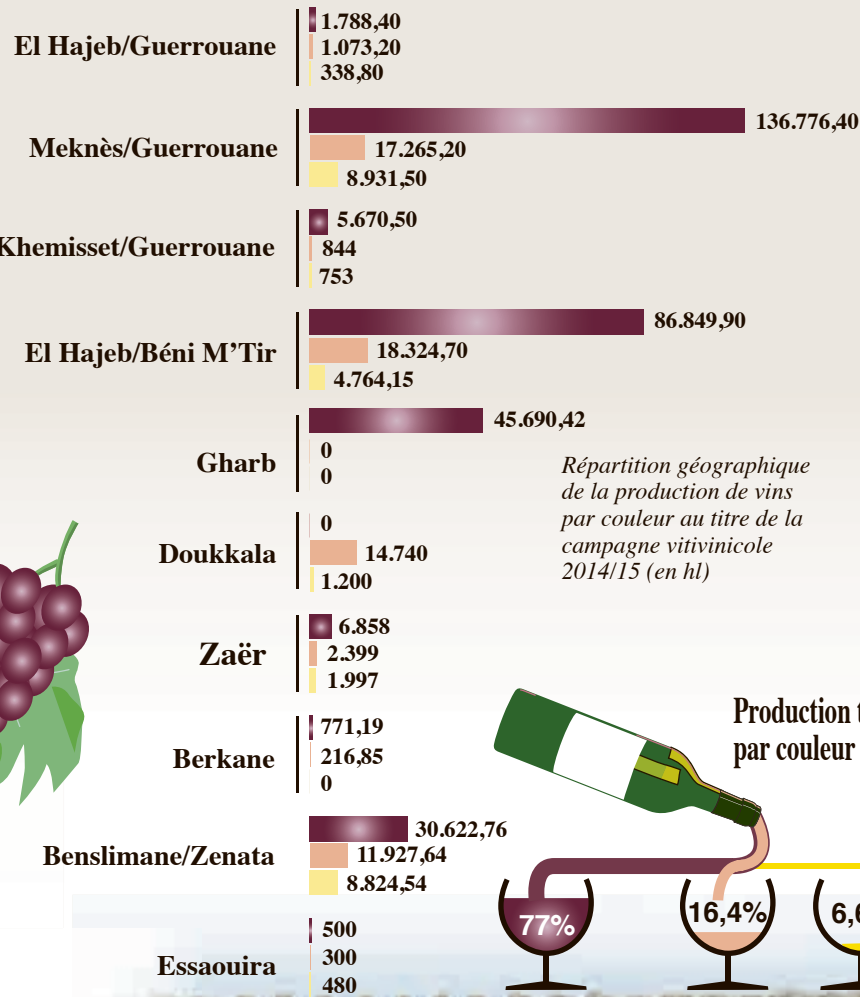


Celliers de Mekkès
Château Rostane: 41.408,75
Aïn Lorma: 162.973,10
204.381,85

SVCM
Copages de Mekkès: 68.530
Sahari: 0
Copages de Boulaouane: 15.940
84.470

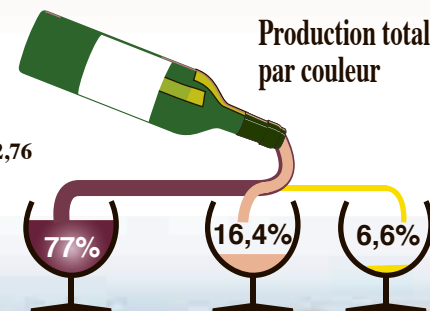
Celliers du Gharb
45.690,42

Autres
Le Domaine de Val d'Argan: 1.280
Vininvest: 3.200,40
La Ferme Rouge: 11.254
Bourchanin: 7.267,5
Coteaux de Saïdia: 988,04
Total: 23.989,94



Répartition géographique de la production de vins par couleur au titre de la campagne vitivinicole 2014/15 (en hl)

Production totale par couleur



Selon les données de l'Aspram, les régions de Mekkès et El Hajeb arrivent en tête avec une part de 68% de la production nationale. Elles sont suivies par les sites de Benslimane et Had Brachoua (16%), le Gharb (10%), Boulaouane (5%), sans oublier les régions de Essaouira et Berkane. La production enregistrée lors de la campagne 2014-2015 dépasse 400.000 hl, soit un accroissement de 5% par rapport à la campagne précédente. Le grand lot revient au vin rouge avec une part de près de 78% suivi du rosé/gris et le blanc (6,5%) (Infographie L'Economiste)

1970, la Ferme Rouge retrouve, au fil des ans, sa vocation de producteur de raisins. Il faudra attendre 2001 pour que l'ensemble du domaine retrouve son entité originelle. Huit ans plus tard, c'est le renouveau vinicole pour ce domaine qui retrouve sa vigueur. Un renouveau qui s'opère dans le pur respect de l'architecture de naissance de la Ferme Rouge avec la restauration de la cave de vinification, des chais de production, de stockage et d'élevage pour vinifier de nouveau. Pour les principaux cépages en rouge plantés

et précisément à Benslimane qui constitue le deuxième producteur du vin au Maroc à travers la société Talvin rachetée par le groupe Zniber. Cette société gère le domaine des Ouled Thaleb. Les vendanges dans ce domaine remontent aux années 20 du siècle précédent avec l'arrivée du protecteur. La production de cette cave a dépassé 51.000 hl lors de la campagne 2014-2015 dont plus de 30.000 hl pour le rouge.

■ Les caves du Sud

La route continue de serpenter en di-

vigne du domaine de Boulaouane dont la superficie avoisine 300 ha. Notre périple vers le Sud prendra fin à Ounagha, située à 23 km d'Essaouira, ancienne Mogador. Cette commune abrite la cave d'Ounagha appartenant au domaine de Val d'Argan. «C'est ici que Charles Melia, vigneron à Château Neuf-du-Pape, a planté en 1995 cinq hectares de vignes (augmenter à 45 hectares à fin 2012) pour y produire l'unique vin marocain en agriculture biologique», rappelle un responsable du domaine.

■ L'Oriental perd du terrain

Pour terminer ce riche parcours, cap vers l'Oriental en destination de la cave du Coteaux de Saïdia dont la production avoisine 1.000 hl par an. Il faut noter que plusieurs caves ont fermé ces dernières années. □

Noureddine EL AISSI

Pour réagir à cet article:
courrier@leconomiste.com



L'excellence
à sa
Signature

Après CB Initiales,
découvrez CB Signature,
ROUGE & BLANC.



Vinifié, assemblé
et mis en bouteille par

Thalvin

De l'Antiquité à nos jours

Le vin, cet infatigable clandestin...



• La région de Meknès a constitué le premier berceau avec l'arrivée des Romains

• Le système de protection consulaire va favoriser son usage au sein d'une catégorie de la société

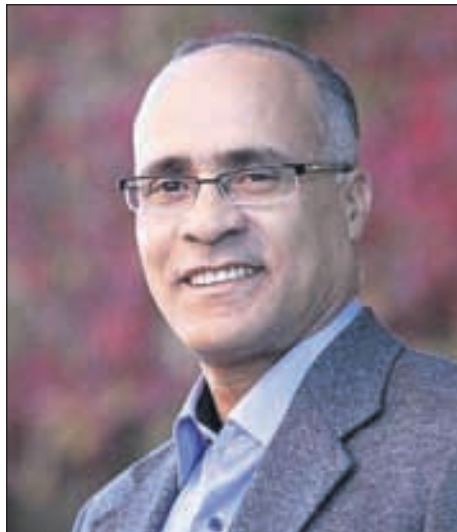
• Production formelle et consommation discrète, le paradoxe marocain!

- L'Economiste: A quelle époque remonte la culture des vignes et la consommation du vin au Maroc?

- Mohamed Houbaida: Selon les données historiques, la culture de la vigne et l'usage du vin ont été introduits dans l'Antiquité, avec l'occupation romaine de l'Afrique du Nord. Les traces archéologiques attestent de cette activité dans la région de Meknès, notamment près du site Volubilis. La production de la vigne et du vin était très active à cette époque. Les Français, lors du protectorat, ont redonné vie à cette activité dans cette région, et créé également des vignobles dans la région Ouled Taleb, près de Casablanca.

- Avec l'arrivée de l'Islam, comment les différentes dynasties se sont-elles comportées avec la consommation du vin?

- Il est difficile d'apporter une réponse pour l'ensemble des dynasties. Cependant, il convient de rappeler qu'au XIe siècle à l'époque des Almoravides, la consommation d'alcool était courante et se faisait de manière visible. Le vin le plus consommé à cette époque fut le Rûbb. Une des portes de Marrakech, capitale de la dynastie almoravide, porte d'ailleurs le nom de ce vin, «bab er-rûbb»



Mohamed Houbaida, professeur d'histoire sociale à la faculté des lettres de l'université de Kénitra, rappelle que les Marocains ont, de tout temps, consommé du vin, même avant la colonisation (Ph. MH)

er-rûbb» par laquelle s'acheminait cette boisson vers la ville ocre. Mais avec l'arrivée de leurs successeurs, les Almohades, le vin s'est vu formellement interdit sous l'influence de leur guide spirituel, Ibn Toumert.

- Y a-t-il eu d'autres vins aussi connus au Maroc à cette époque?

- On peut citer deux autres espèces de vin. Le vin Anzir, de couleur cendrée et de goût sucré, consommé dans la région de Taroudant. Et le vin Samite dans la région de Ouazzane, attesté par Léon l'Africain (Hassan al-Wazzane) au 16e siècle. Les habitants de Ouazzane ne cherchaient pas seulement des moments de plaisir, mais aussi de l'énergie pour se protéger contre le froid, notamment en hiver.

- Avec l'arrivée des Moresques et par la suite des Français pendant le protectorat, quel changement s'est opéré dans le rapport des populations à l'alcool?

- Les Moresques ont joué, effectivement, de par leur mode de vie plus ouvert, un rôle non négligeable dans l'expansion de l'usage du vin avant même l'arrivée des colons européens. L'on peut parler aussi des Juifs qui avaient cette tradition de fabriquer de l'eau de vie et du vin rouge caché. L'ouverture du pays sur d'autres nations européennes explique

également cet usage de plus en plus amplifié. Mais, c'est à partir du milieu du 19e siècle, avec l'expansion du système de protection consulaire, que cet usage a pris de l'ampleur. Rappelons que ce système a permis à certaines puissances européennes particulièrement la France, l'Angleterre et l'Espagne, qui ont mis sous leur protection des Marocains, Musulmans et Juifs, désormais soustraits à la juridiction du Makhzen, de posséder ou gérer des débits de boissons ou des cabarets. Tanger, de par son ouverture sur le monde, abritait 50 bars en 1884, et passait à 200 en 1894. A Fès, l'ouverture du premier grand débit de boissons remonte à 1896. Rabat connaît un processus similaire. Les protégés avaient donc le droit de fréquenter ces lieux d'enivrement sans être dérangés par le Makhzen. Avec l'instauration du protectorat en 1912, et le nombre croissant des étrangers, la consommation du vin devient visible dans les bars, mais aussi dans les restaurants, les hôtels et les cabarets.

- En dépit de l'interdiction de boisson dans la majorité des pays musulmans, les organisations mondiales relèvent qu'une partie de la population, femmes comprises, consomme du vin

- Je pense que chaque société a besoin d'un stimulant, quelle que soit sa nature, comme le vin ou le haschich. Il se trouve que leurs productions au Maroc, formelle pour l'un et informelle pour l'autre, sont des plus imposantes. Il faut rappeler que les Marocains ont, de tout temps, consommé du vin même avant la colonisation, mais d'une manière discrète aussi bien chez les grandes familles que chez les couches marginalisées. Cela révèle un problème d'ordre culturel dans les sociétés arabo-musulmanes où les gens se comportent discrètement par rapport à la consommation d'alcool. Cela me rappelle l'historien Fernand Braudel qui disait que «le vin a toujours été, dans l'histoire des pays arabo-musulmans, un clandestin infatigable». La majorité des parents boivent du vin en cachette de leurs enfants, souvent la nuit et à l'abri des regards de leurs proches. Même pour ceux qui boivent en dehors de chez eux font en sorte que l'odeur de l'alcool soit masquée en mâchant un produit aromatique comme le chewing-gum par exemple. Notons aussi que cette attitude discrète qui veille à ne pas gêner les autres, au sein de nos sociétés, concerne également le sexe et la critique des religions. □

Propos recueillis par
Noureddine ELAÏSSI



Pour réagir à cet article:
courrier@leconomiste.com



Au XIe siècle à l'époque des Almoravides, le vin le plus consommé à cette époque fut le Rûbb. Une des portes de Marrakech, capitale de la dynastie almoravide, porte d'ailleurs le nom de ce vin, «bab er-rûbb» (Ph. BR)



A Volubilis, dans la région de Meknès, les Romains avaient développé la culture de la vigne pendant l'Antiquité. Une pratique qui a été remise au goût du jour avec l'arrivée des Français lors du protectorat (Ph. L'Economiste)



Château Roslane
Au cœur des Coteaux de l'Atlas

Mis en bouteille au Château par les Celliers de Meknès

ENQUÊTE

La surfiscalité plombe l'avenir du secteur vitivinicole

- La taxation appliquée de manière systématique ces dernières années
- Ce qui favorise l'informel et pénalise les opérateurs locaux
- Progression exponentielle de la contrebande, un réel danger pour la santé publique

LES opérateurs du secteur vitivinicole sont inquiets sur l'avenir du secteur à cause d'une série de problèmes. Le premier est celui de la taxation des boissons alcoolisées. «Ces derniers temps, notre secteur subit une surfiscalité appliquée d'une manière systématique qui ne s'inscrit pas dans une logique économique», indique Oussama Aissaoui, SG



«Des analyses ont été effectuées sur les produits qui circulent dans le réseau informel. Elles montrent que près de 80% d'entre eux sont non conformes à la réglementation en vigueur et peuvent ainsi avoir de lourdes répercussions sur la santé publique», aversit Oussama Aissaoui, SG de l'Aspram (Ph. Aspram)

d'alcool pour la santé des consommateurs. Concernant ce point, le SG de l'Aspram tient à préciser qu'une hausse de la TIC pourrait avoir des conséquences inverses du fait qu'elle favoriserait le commerce des produits informels produits localement ou importés. «Ce sont ces produits qui sont en train de gagner du terrain et qui constituent un réel danger sur la santé publique des consommateurs», regrette-t-il. Pour étayer ses propos, Aissaoui rappelle les conclusions d'une étude initiée dernièrement par son association sur l'état des lieux du marché concernant la commercialisation des eaux de vie et des spiritueux. «Selon cette étude, la consommation de ces produits au Maroc a connu ces dernières années une progression hallucinante, notamment des produits provenant du secteur informel», est-il indiqué. Et d'ajouter, «la composition, la fabrication et la distribution de ces produits ne sont pas sous l'effet d'une traçabilité permettant de qualifier ces produits de propres à la consommation ou pas». Ainsi, des analyses ont été effectuées dans le cadre de cette étude et ont montré que près de 80% de ces produits sont non conformes à la réglementation en vigueur. Sur le volet économique, cette surfisca-

de l'Aspram (Association des producteurs de raisins du Maroc). Sur ce volet, il rappelle que la TIC (Taxe intérieure de consommation), appliquée à l'alcool, a

Sur le volet économique, cette surfisca-

L'ECONOMISTE

PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL: ABDELMOUNAÏM DILAMI

DIRECTEUR GÉNÉRAL: KHALID BELYAZID

Direction Stratégie & Développement
Muriel Florin

RÉDACTION

Directeur des rédactions
Nadia Salah

Rédacteur en chef
Mohamed Benabid

Secrétaire générale de la Rédaction
Meriem Oudghiri

Assistante: Touria Azlaf

■ ECONOMIE & MONDE

Chef de rubrique: Abashi Shamamba

Khadija Masmoudi (Grand reporter),

Abdelaziz Ghoubi (Grand reporter),

Hassan El Arif (Grand reporter),

Fatim-Zahra Tohry, Franck Fagnon, Aïda Lo

■ VIE DES ENTREPRISES, SOCIÉTÉ ET CULTURE

Chef de rubrique: Amin Rboub

Aziza El Affas, Jihad Rizk, Aïda Bouazza,

Safall Fall, Amine Ater

■ DE BONNES SOURCES & BREVES

Chef de rubrique: Moulay Ahmed Belghiti

■ RÉGIONS, COMPÉTENCES & RH

Rédactrice en chef: Radia Lahlou

Ahlam Nazih, Karim Agoumi

• Rabat: Nouredine El Aïssi

• Marrakech: Badra Berrissoule

• Fès: Youness Saâd Alami • Agadir: Fatiha Nakhli

• Tanger: Ali Abjiou • Oujda: Ali Kharroubi

• Bruxelles: Aziz Ben Marzouk • Londres: Jon Marks

• Paris: Halima Belghiti • Tunis: Yousra Mahfoud

Dessinateur-caricaturiste: Rik

■ SERVICE WEB

Hicham Lafriqi, Maha Basraoui, Najoua Norredine
Fatimazahra Belharar

Documentation et chef des photographes:

Saïda Sellami

Photo-journaliste: Abdelmjid Bziouat,
Ahmed Jarfi

■ DROIT, JUSTICE & MEDIAS

Faïçal Faquih (Grand reporter),

■ POLITIQUE, POLITIQUE ÉCONOMIQUE

Chef de la rédaction: Mohamed Chaoui

Mohamed Ali Mrabi, Hajar Benezha

Angle rue Al Khalil, Bd Med V

Tél.: 05.37.26.28.46/47/48 - Fax: 05.37.26.28.45

E-mail: mchaoui@leconomiste.com

Assistante de direction: Kenza Daoudi

PUBLICITE

Directrice commerciale et marketing

Sandrine Salvagnac

Assistants: Samira Tamda, Khoulyda Mekayssi

Directeurs de clientèle: Imane El Azdi, Khalid El

Jaï, Abderraouf Jaïfari, Fayçal Liraki, Mohamed

Hamdaoui, Mouna Elouattassi Grangier,

Benaïssa Benamar, Hfaïedh Zeramdini

Directeurs de clientèle Agences:

Amal Cherkaoui, Thierry Del-Valle

ADMINISTRATION

Directeur administratif & financier

Samir Essifer

Responsable Achats et diffusion: Mouhsine Badi

Directeur de la Communication

Othmane Chbihi Moukit

Auditeur interne, responsable qualité: Ilham Ziad

Abonnement: Leïla Sadek

REVISION

Mohamed El Bekri, Bahija Rhouli,

Omar Benlater

MONTAGE

Chef de service: Omar Jabre

Saïd Fakhreddine, Abdelaziz Ouahid,

Salima Michmich, Mohamed El Ouadi Idrissi,

Mohcine Sorrane, Youssef Laaraich

Nour-Eddine Lourini, Saïd Dahan

Annonces légales: Rabia Mahd, Jalila Afkhar

Fax: 05.22.36.58.86

Internet: <http://www.leconomiste.com>

E-mail: redaction@leconomiste.com



Le SG de l'Aspram souligne qu'entre 2009 et 2014, la TIC a quasiment connu une augmentation de 270% (Ph. L'Economiste)

été uniformisée depuis 2012 à toute catégorie de vins, et est passée de 500 DH/hl à 700 DH/hl en 2014. «Une telle mesure a eu un effet très négatif sur les volumes mis sur le marché, tout particulièrement les vins "entrée de gamme"», martèle le SG de l'association.

Aujourd'hui, un vin ordinaire de 100 cl supporte une fiscalité de 9,35 DH (TIC + TVASP), tandis qu'un vin très haut de gamme de 75 cl endosse une fiscalité uniquement de 7,35 DH, est-il expliqué. Aissaoui tient à rappeler qu'entre 2009 et 2014, la TIC a quasiment connu une augmentation de 270%. Mais cette surfiscalité est expliquée notamment par le préjudice que constitue la consommation

lité a conduit à la rétraction de l'assiette fiscale et par conséquent diminution des recettes au profit du budget de l'Etat, selon le responsable de l'Aspram. Pour lui, cette taxation pénalise la compétitivité du secteur qui joue un rôle important dans la création de l'emploi, le développement de l'amont agricole et la promotion du tourisme dans notre pays. Cela à un moment où les vins européens importés bénéficient de subventions colossales de la part de plusieurs institutions comme l'UE, l'Etat, ou encore les régions. □

N. E. A

Pour réagir à cet article:
courrier@leconomiste.com

LE CLOS



UNE EXPLOSION D'ARÔMES

Produit et mis en bouteille au domaine par  Les Celliers de Meknès